Rinnai 家庭用

取扱説明書

保証書付

タイプ	品　名
1.0Lタイプ (5合炊き)	RR-055MST(SL)
	RR-055MST(BK)
2.0Lタイプ (1升炊き)	RR-100MST(SL)
	RR-100MST(BK)

電子ジャー付ガス炊飯器

(RR-055MST(SL))

(RR-055MST(BK))

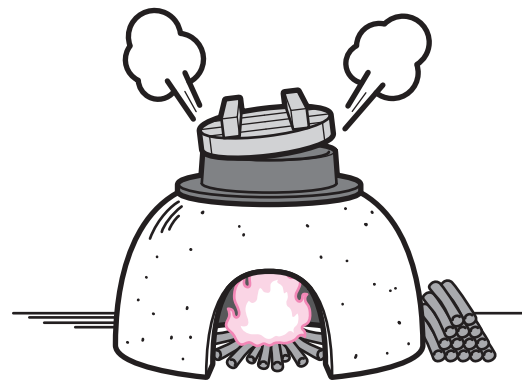
このたびは、リンナイ電子ジャー付ガス炊飯器をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

●ご使用の前にこの取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
●この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
●この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が短くなります。
●この機器は国内専用です。海外では使用できません。
●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。

こんなときも
あわてないで

1 勝手に火が消えたり、ついたりする
2 おこげができる
3 炊飯釜のフッ素コートがはがれた

詳しくは ☞2ページをご覧ください

直火で炊くごはんのおいしさをあなたにも

■充実した6つの炊飯メニュー

- 本焚白米
  ごはん本来の甘み、ねばりを増やし
  おこげの風味を際立たせたごはん
- 白米
  一般的なあっさりごはん
- 白米急ぎ
  短時間で炊きあげるやや硬めのごはん
- 炊き込み（おこわ）
- おかゆ
- 玄米

炊き込み（おこわ）

おかゆ

玄米

■ダブル水位目盛

水加減はおいしいごはんの決め手です。
対面２カ所に目盛を入れることにより
どこからでも目盛が見やすく楽に調節できます。

■蓄熱厚釜

フッ素コートされた広くて浅い蓄熱厚釜で
ごはんをむらなく炊きあげます。

●便利な2種類の予約タイマー

朝と夜など、炊きあがり時刻を 2 種類設定できます。

●ワンプッシュふたオープン

キャッチボタンを押すと、ふたがゆっくり開きます。

●選べる保温機能

炊飯後に自動で食べごろ温度に保つ保温機能や、節電できる保温切り機能も選べます。

お問い合わせの多い項目です

❶勝手に火が消えたり、ついたりする

炊飯がスタートすると「浸し炊き」を始めます。点火、消火を繰り返して水温を上げ、お米に水を吸わせます。☞ 21・23 ページ

❷おこげができる

「本焚白米」でごはんを炊くと、もちもちでうっすらとこげめの入った、おいしいごはんを炊きあげます。☞ 25 ページ

❸炊飯釜のフッ素コートがはがれた

万一食べてしまっても、食品衛生法の基準内で問題ありません。 ☞ 47 ページ

■炊飯釜 3年保証について

炊飯釜（内面のフッ素コート）は、お買い上げ日から 3 年間保証しています。保証内容をよくお読みください。☞ 49 ページ

もくじ

安全上のご注意（必ずお守りください）

■製品を正しくお使いいただくためや、お客様や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠ 危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

⚠ 警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

⚠ 注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。

この絵表示は、
してはいけない
「禁止」内容です。

火気禁止

分解禁止

ぬれ手禁止

水ぬれ禁止

接触禁止

この絵表示は、
気をつけていただきたい
「注意喚起」内容です。

高温注意

この絵表示は、
必ず実行していただきたい
「強制」内容です。

電源プラグをコンセントから抜く

⚠ 危険 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

火気禁止

ガス漏れに気づいたら

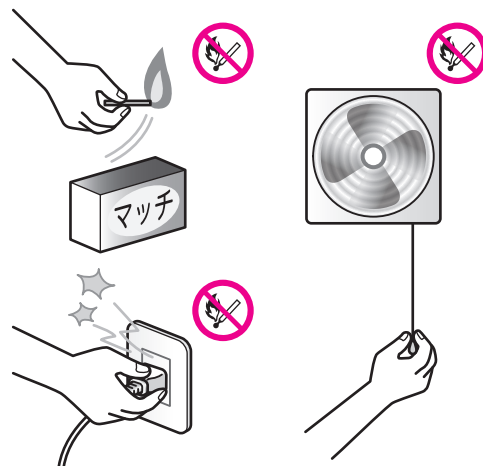
■ 絶対に火をつけない

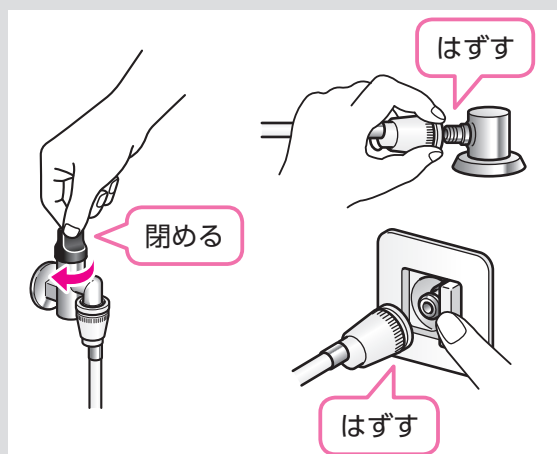
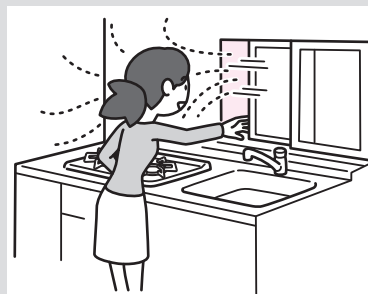
■ 電気器具のスイッチの入 / 切をしない

● 換気扇を回さないでください。

■ 電源プラグの抜き差しをしない

■ 周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

■ すぐに使用を中止する

1. 「取消スイッチ」を押して、火を消す。
2. ガス栓を閉める。
（つまみのないガス栓の場合は、
ガス栓からガスコードをはずす。）

3. 窓や戸を開けガスを
外へ出す。

4. 外に出て、もよりのガス事業者
（供給業者）に連絡する。

安全上のご注意（設置編）

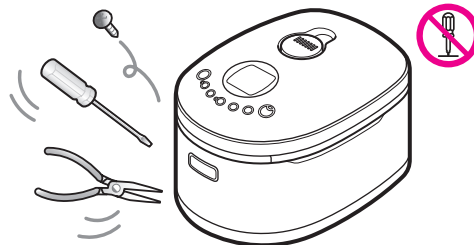
⚠ 警 告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

分解禁止

改造・分解禁止

■お客様ご自身では工具を使用して絶対に分解したり修理・改造は行わない

● 一酸化炭素中毒や火災および機器故障の原因になります。

● 修理・改造・分解は高度な専門知識が必要です。

使用ガスおよび使用電源の確認

■機器本体銘板に記載してあるガス種（ガスグループ）および電源（電圧・周波数）以外のガスおよび電源では使用しない

● 記載のガスおよび電源と使用ガスおよび使用電源が一致していない場合、不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火や機器故障の原因になりますので使用しないでください。

● 転居された場合も、供給ガスの種類および電源の種類を必ず確認してください。

● わからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの当社の支社、支店、営業所、出張所に連絡してください。

〈例〉銘板（12A、13Aの場合）

形式の呼び

ガス種の確認

12A 13A

RR-○○○○○ 都市ガス用

	12A	13A
kW	○○○	○○○

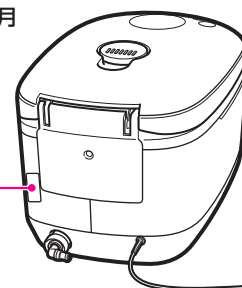
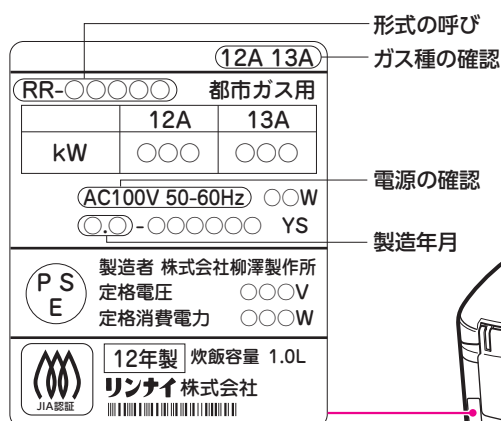
電源の確認

AC100V 50-60Hz ○○W

○.○-○○○○○○ YS

製造年月

P S E 製造者 株式会社柳澤製作所
定格電圧 ○○○V
定格消費電力 ○○○W

JIA認証 12年製 炊飯容量 1.0L
リンナイ 株式会社

周囲の防火措置

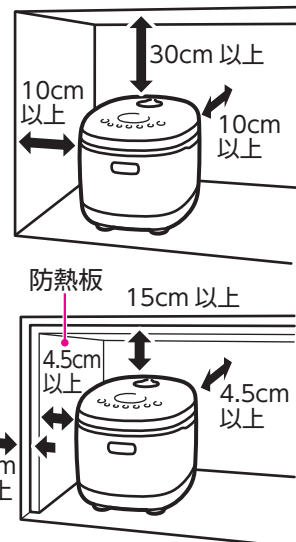
■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。
距離が近いと火災の原因になります。

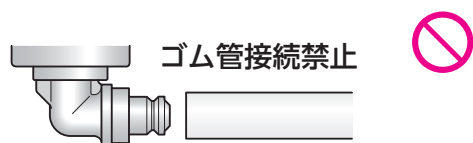
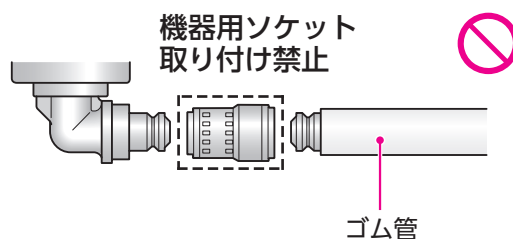
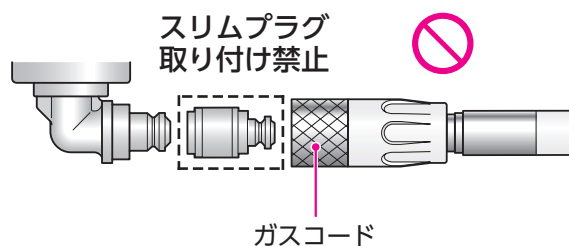
以下の場合は、必ず別売の防熱板を取り付けてください。

● 可燃性の壁（ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む）との距離を右上図のようにとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりのガス事業者にお問い合わせください。

■設置後、機器の周辺を改装する場合も、可燃物との距離を確実に離す

間違ったガス接続

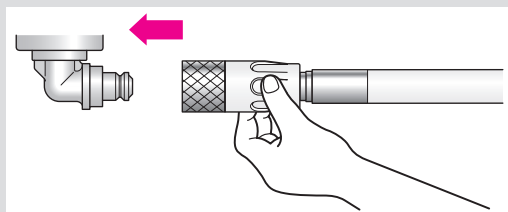
■スリムプラグ・機器用ソケット・ゴム管・クチゴム付きガスホースを使用しない

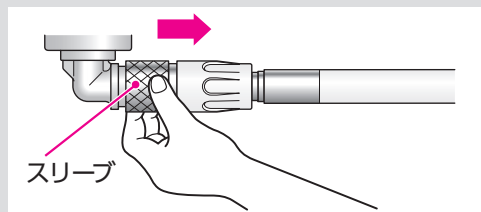
ガス漏れが生じ、爆発や火災の原因になります。

正しいガス接続

■ガス接続は別売のガスコード（小口径迅速継手付）を使用する

(詳しくは ☞ 47ページ)

接続の際にはガスコードおよび機器の接続口に傷やごみなどの異物がないことを確認し、確実に接続してください。
確実に接続されていないとガス漏れが生じ、爆発や火災の原因になります。

機器への取り付け

「カチッ」と音がするまで
差し込む

取りはずし

スリーブを矢印の方向に
引っ張る

安全上のご注意（設置編）

警 告 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

ガスコード・電源コードについて

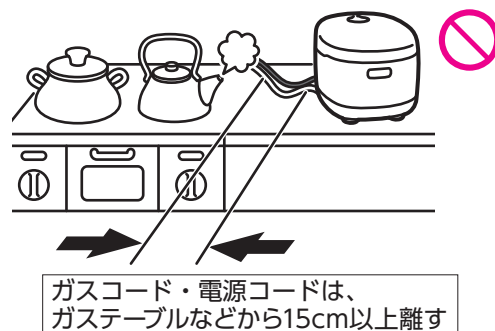
■排気口などの高温部に触れたり、折れたり、ねじれた状態で使用しない

できるだけ短いガスコードを使用してください。

■機器の下を通したり、排気口などに近づけない

■ガステーブルなどの他の機器で加熱されるような所に通さない（15cm 以上確実に離す）

使用時は周囲が高温になり、ガスコード・電源コードが溶けて、ガス漏れや火災・感電の原因になります。

ガスコード・電源コードは、ガステーブルなどから15cm以上離す

■LPガスは2m以内のガスコードで接続する

注 意 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

設置場所

■棚の下など落下物の危険のある場所に機器を設置しない

機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

■強い風の吹き込む場所に設置しない

点火不良や途中消火、機器内部の損傷、安全機能が正しくはたらかないなどの原因になります。

■湯沸器の下に設置しない

湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、火がつかない場合があります。
また、湯沸器の寿命を縮めます。

■照明器具などの樹脂製品の下に設置しない

照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

■車両・船舶には設置しない

使用中に機器が傾いたりし、火災・やけどのおそれがあります。

■水平で安定性のよい、丈夫な台の上に設置する

不安定な所や傾いた所に設置すると、機器が傾いて、やけどやけがのおそれがあります。
スライド式テーブルに置く場合は、本体重量の制限を確認してください。

お願い

● この機器は海抜1,000mまで使用できます。1,000mを超える地域では、点火不良、炊飯不良などの原因になります。

安全上のご注意（使用編）

⚠ 警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

電源コード・プラグについて

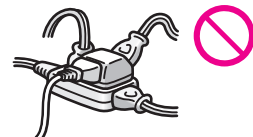
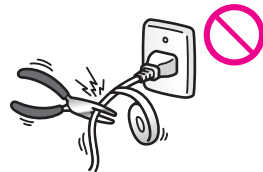
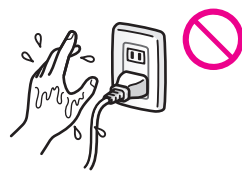
ぬれ手禁止

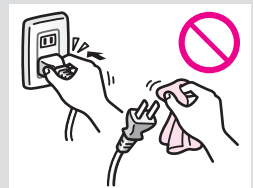
■ぬれた手で抜き差ししない
感電やけがの原因になります。

■切断して延長しない
機器の設置は電源コードがコンセントに届く範囲内としてください。
感電や火災などの原因になります。

■無理な力を加えたり、重いものをのせたりしない、また、たばねたまま使用しない
感電や火災などの原因になります。

■傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない
感電・発熱による火災の原因になります。

■コンセントや配線器具の定格を超える使いかたや、交流（AC）100V 以外で使わない
たこ足配線などで指定された定格を超えると、発熱による火災の原因になります。

■電源プラグは根元までしっかりコンセントに差し込む
感電・発熱による火災などの原因になります。

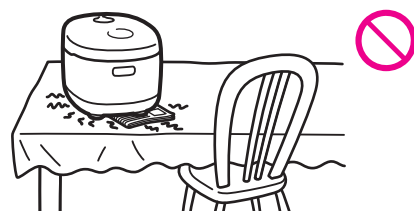
■電源プラグのほこりなどは定期的に取る
電源プラグを抜き、乾いた布でふいてください。電源プラグにほこりがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

炊飯器の近くには

■爆発のおそれがあるものを置かない
熱で缶内の圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
●スプレー缶・カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいものを使用しない
火災の原因になります。
●スプレー缶・ガソリン・ベンジン

■燃えやすいものを置かない
火災の原因になります。
●機器の上方に調味料ラックなど
●ペットボトル・プラスチック類
●ふきんやタオル・調味油など

■炊飯器にふきん・タオルなどをかぶせない
不完全燃焼や機器損傷、火災のおそれがあります。

■炊飯器の下に燃えやすいものを敷かない
火災の原因になります。
給気口をふさぐと、不完全燃焼や機器損傷のおそれがあります。
●新聞紙・ビニールシートなど

安全上のご注意（使用編）

⚠ 警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

ご使用について

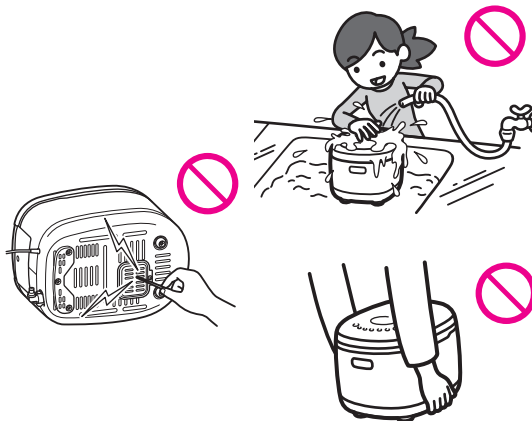
■ **機器を水につけたり、水をかけたりしない**

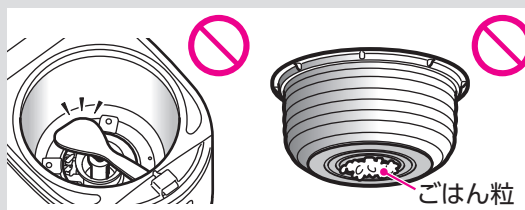
漏電やショートして、感電や発火の原因になります。

■ **本体底面のすき間に異物（ピンや針金など）を入れない**

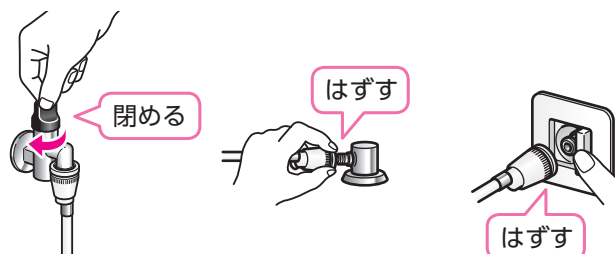
感電、ガス漏れや火災の原因になります。

■ **炊飯中、炊飯直後は持ち運ばない**

火災、やけどの原因になります。
特に排気口は高温になります。

■ **炊飯釜をセットするとき、燃焼部にしゃもじやスプーンなどの異物がないこと、炊飯釜の底面にごはん粒やタッパのふたなどがないことを確認する**

異常燃焼や火災の原因になります。

ガス事故防止

■ **ガス栓を閉める**

外出や長時間使用しないときは、必ずガス栓を閉めてください。
（つまみのないガス栓の場合は、ガス栓からガスコードをはずしてください。）

異常時の処置

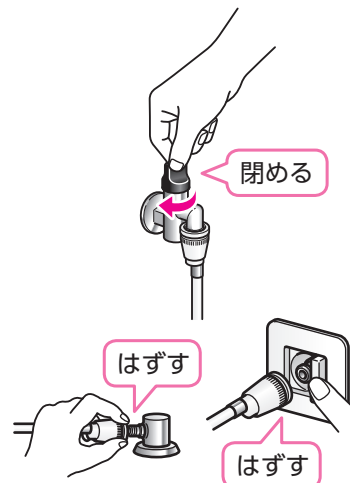
■ **異常時は使用を中止して、ガス栓を閉める**

❶ 点火しない場合や使用中に異常な燃焼・異常な臭気・異常音・異常な温度を感じた場合、または使用途中で消火する場合は、ただちに使用を中止し、ガス栓を閉める。
（つまみのないガス栓の場合は、ガス栓からガスコードをはずしてください。）

❷ 異常を感じたときは、「よくあるご質問（Q&A）」と「ブザーが鳴ったり、こんな表示が出たら」に従う。
☞ 42～46ページ

❸ 上記の処置をしても直らない場合は、使用を中止してお買い上げの販売店、またはリンナイフリーダイヤルに連絡してください。

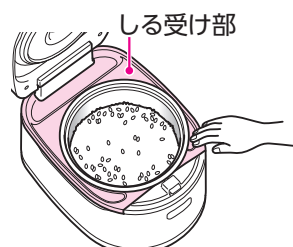
■ **地震、火災などの緊急の場合は、ただちに使用を中止し、ガス栓を閉める**

（つまみのないガス栓の場合は、ガス栓からガスコードをはずしてください。）

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

炊飯中、炊きあがり直後は

接触禁止

■蒸気口･排気口(本体左右の長穴)・しる受け部およびその周辺の高温部には手を触れない

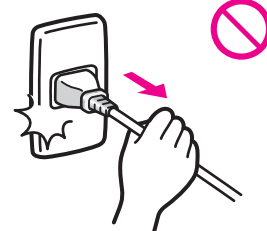
ごはんをよそうときなど、しる受け部は高温のため、触れるとやけどのおそれがあります。

高温注意

■蒸気口に顔や手を近づけない、また、炊きあがり直後にふたを開けるときは、蒸気に注意する

炊飯中は蒸気口から、炊きあがり直後はふたを開けたときに、多量の蒸気が出ますので、やけどのおそれがあります。

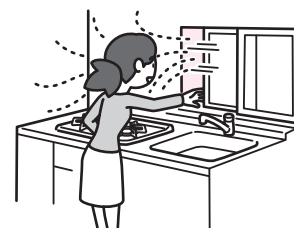
電源コード・プラグについて

■電源コードを持って引き抜かない

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに、プラグ部を持って抜いてください。
電源コードを引っ張ると、電源コードが破損し、感電・ショート・火災や機器故障の原因になります。

換気

■炊飯中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける

- 換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
- 下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開ける。
  - 屋内設置で自然排気式給湯器を使用している場合
  - 屋内設置でふろがまを使用している場合

  換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

安全上のご注意（使用編）

⚠ 注 意　この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

ご使用について

■点火したままでは、炊飯釜を絶対にはずさない

やけどや過熱による火災などの原因になります。
消火後、必ず機器が冷めてから、炊飯釜をはずしてください。

■専用の釜以外は使用しない

過熱・異常燃焼による火災などの原因になります。

■幼いお子様だけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■外ぶたはスイッチに触れないようにし、ゆっくり確実に閉める

誤ってスイッチを押さないように注意してください。

■点火しない場合は、「取消スイッチ」を押して操作を中止し、周囲のガスがなくなってから再び「炊飯スタートスイッチ」を押す

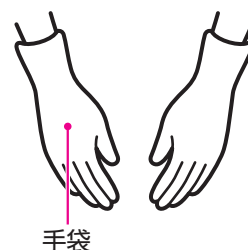
すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、やけどをしたり、機器故障の原因になります。

機器の点検・お手入れ

■機器が冷めていることを確認する

使用後は高温のため、触れると、やけどのおそれがあります。

■ガス栓を閉める（つまみのないガス栓の場合は、ガス栓からガスコードをはずす）

誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■電源プラグをコンセントから抜く

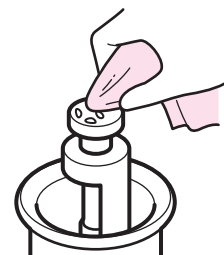
感電やけがをすることがあります。

■必ず手袋をする

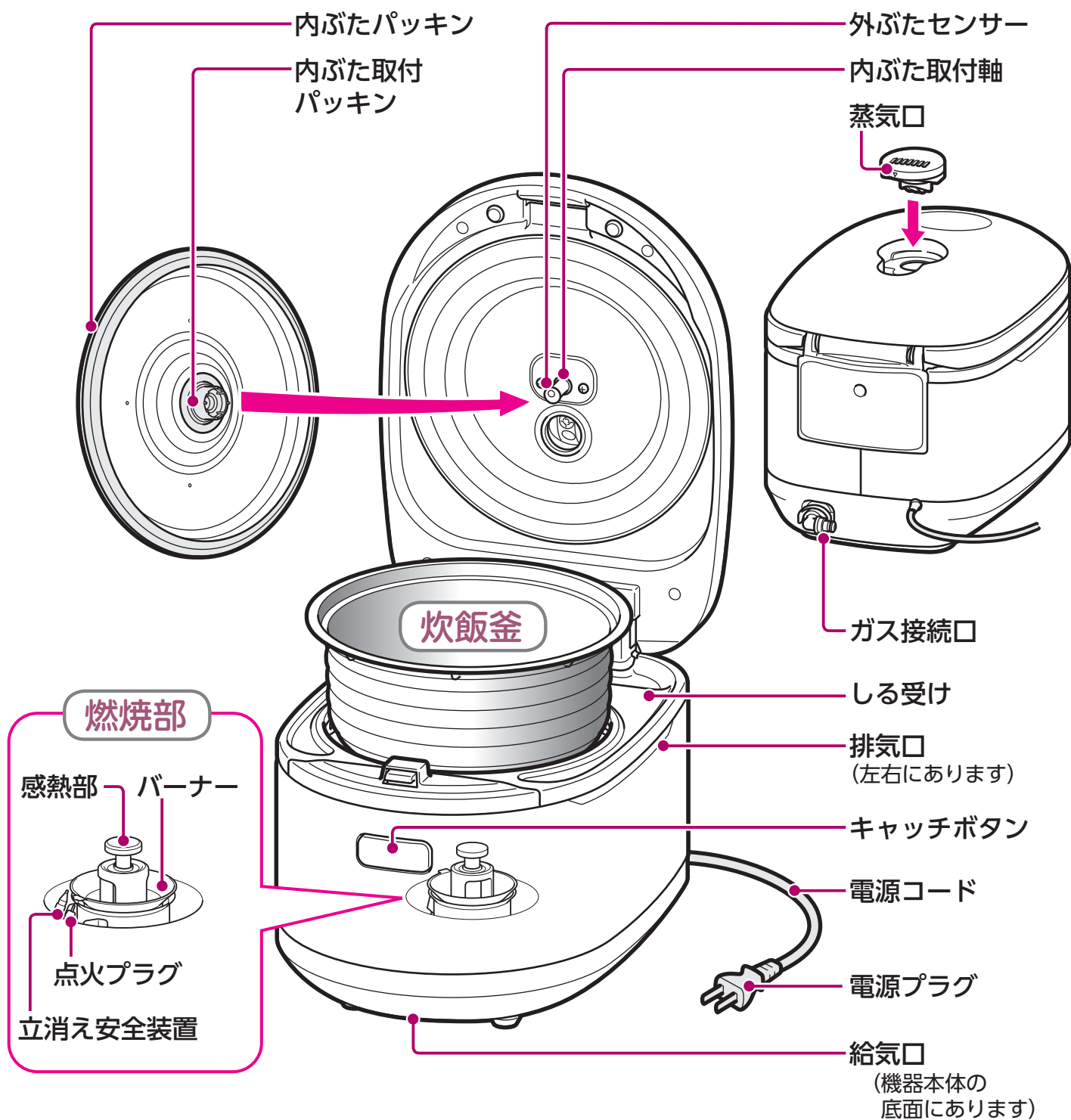
手袋をしないと、けがのおそれがあります。

手袋

■感熱部はいつもきれいにする

汚れていたり、炊飯釜との間にごはん粒などの異物があると、ごはんが焦げたり、異常燃焼や火災の原因になります。

お願い

● 雷が発生したら、取消スイッチを押して炊飯を停止し、電源プラグをコンセントから抜いてください。雷による一時的な過電流で、電子部品を損傷することがあります。

各部のなまえ

付属品

しゃもじ

精白米用計量カップ
(無色 180ml)

無洗米用計量カップ
(ピンク 170ml)

取扱説明書
(保証書付)

連絡先一覧表

各部のなまえ

操作部

保温スイッチ／ランプ（オレンジ）

●保温の「入」「切」を選択するときに押します。
自動保温が不要の場合は、炊飯中にこのスイッチを 1 回押します。
（本炊白米、白米、白米急ぎ、玄米 の場合）

表示部

●現在の設定内容を表示します。
●節電のため、操作から約 10 秒で表示が暗くなります。

取消スイッチ

●タイマー予約の取り消しや、炊飯、保温を停止したいときに押します。

炊飯スタートスイッチ／ランプ（赤）

●炊飯、予約炊飯をするときに押します。
●浸し米を炊くときは 2 回押します。

メニュースイッチ

●メニューを選ぶときに押します。押すたびに変わります。

本焚白米→白米→白米 急ぎ→炊き込み→おかゆ→玄米→本焚白米

※ラストメモリー機能により順序が変わることがあります。
☞ 14 ページ

予約スイッチ／ランプ（緑）

●現在時刻や予約時刻をセットするときに使います。
☞ 17・29 ページ

●現在時刻をセットするときは、約 2 秒間押します。
☞ 17 ページ

時／もちもち 分／おこげスイッチ

●現在時刻や予約時刻の時・分を合わせるときに使います。
☞ 17・29 ページ

●「もちもち」「おこげ」を設定するときに使います。
☞ 25 ページ

お願い ●スイッチは、音が鳴るまでゆっくり確実に押してください。

炊飯メニューと炊飯時間

炊飯メニュー		保温機能	炊きあがり設定		1.0Lタイプ（5合炊き）		2.0Lタイプ（1升炊き）	
			もちもち	おこげ	お米の量（専用カップ）	時間（分）	お米の量（専用カップ）	時間（分）
本焚白米	洗米すぐ	○	○	○	1～5.5	53～61	2～11	55～63
	浸し米					36～45		37～47
白米	洗米すぐ	○	○	○	1～5.5	43～47	2～11	44～52
	浸し米					31～36		33～41
白米急ぎ		○	－	○	1～5.5	28～32	2～11	29～37
炊き込み（おこわ）	炊き込み	－	－	○	1～4	35～39	2～8	35～44
	おこわ				2～4	33～35	3～7	33～36
おかゆ	全がゆ	－	－	－	0.5～2.0	43～47	0.5～2.0	44～48
	7分がゆ				0.5～1.5			
玄米		○	－	○	1～4	79～82	2～8	79～88

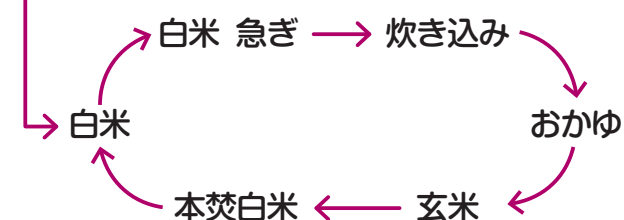
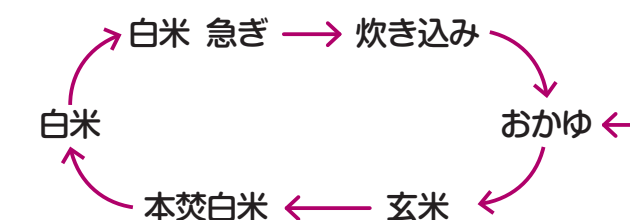
- 「本焚白米」と「白米」には、2通りの炊きかたがあります。
  - 洗米すぐ：洗ってすぐお米を炊く場合
  - 浸し米：洗った後、十分に水に浸したお米を炊く場合
- 「炊き込み（おこわ）」「おかゆ」は、変質するため自動保温になりません。

- 炊飯時間は目安です。
  - 気温、水温、米質により変化します。
  - 「もちもち」「おこげ」の設定（☞25ページ）によって変化します。

ワンポイント

- ラストメモリー機能
  日常よく使用する「本焚白米」や「白米」のメニュー以外のものを別に記憶していてメニューを選んだときに、優先して表示します。

表示例　メニュースイッチを押したときの表示の変わりかた

①購入時

②日常「白米」を使用していて、
最後に「おかゆ」を使った場合

機器の接続

●用意するもの

ガスコード（別売品）
（詳しくは ☞ 47ページ）

ゴム管は使用禁止

⚠危険

- ゴム管で接続するなど、誤った接続をすると、ガス漏れが生じ、爆発や火災の原因になります。

⚠注 意

- 必ず別売のガスコードを使用してください。
- 折れたり、ねじれたりしないように、できるだけ短いガスコードをご用意ください。
- 機器を取り替える際、または7年程度使用したら、新品と取り替えてください。
- ヒビ割れして古くなったものや、傷んだガスコードは、必ず取り替えてください。

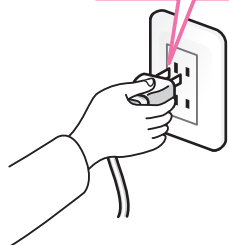
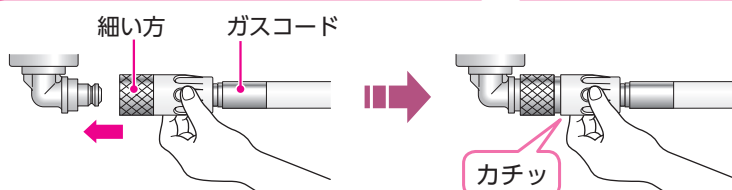
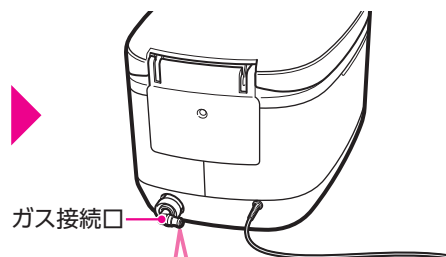
1 機器を設置する

機器を水平で安定性のよい所に設置します。
☞ 5・7ページ

⚠注 意

- 機器を持ち運ぶときは、両手でしっかりと抱えるようにして持ってください。

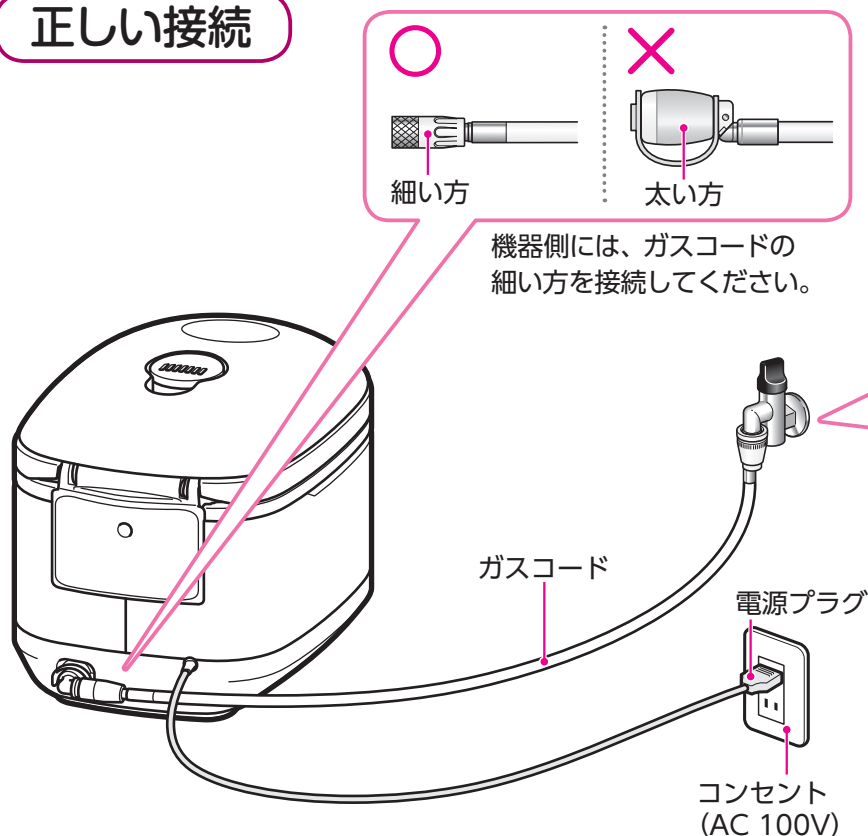
2 電源を接続し、ガスコードを機器に接続する

- 電源プラグをコンセントに確実に差し込みます。
- ガスコードの細い方の先端をガス接続口に「カチッ」と音がするまで差し込みます。

- 引っ張っても抜けないことを確認してください。

正しい接続

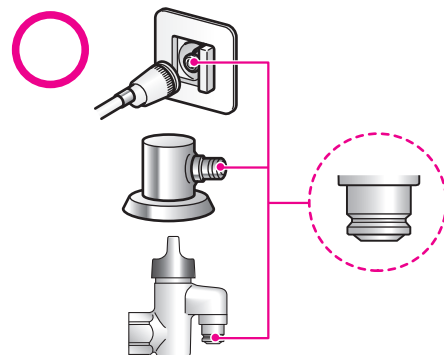
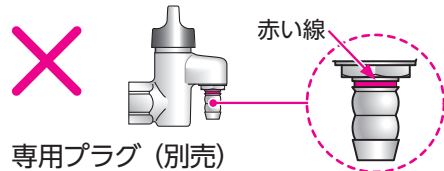
○ 細い方
× 太い方

機器側には、ガスコードの細い方を接続してください。

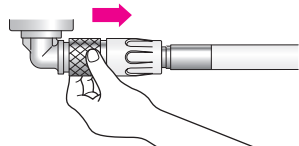
ガスコード
電源プラグ
コンセント
(AC 100V)

使えるガス栓（コンセントガス栓）

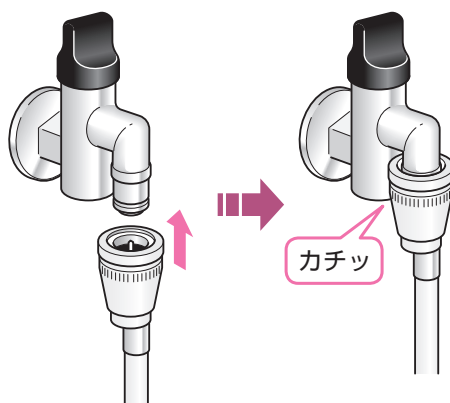
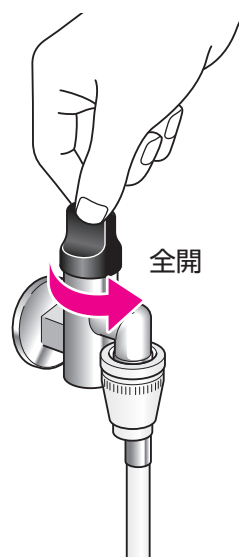
○

使えないガス栓（ホースガス栓）

× 赤い線

専用プラグ（別売）が必要です。
詳しくはお買い上げの販売店、またはもよりのガス会社（供給業者）にお問い合わせください。

⚠注 意

● ガスコードや機器のガス接続口は、ていねいに清潔に取り扱ってください。ガス接続口に傷がついたり、異物が付着すると、ガス漏れの原因となります。使用しないときは、ガスコードや機器のガス接続口にキャップをつけておいてください。

3 ガスコードをガス栓に接続する

ガスコードの太い方の先端をガス栓に「カチッ」と音がするまで差し込みます。

4 ガス栓を全開にする

時計を合わせる

●予約炊飯するには、現在時刻の設定が必要です。

※1時間以上電源プラグを差し込んでおくと、停電が起きたときや、電源プラグを抜いたときでも、約12時間は時計機能がはたらきます。電源プラグを抜くと表示は消えますが、電源プラグを差し込むと現在時刻が表示されます。

⚠注 意

●炊飯中や予約中、保温中は、時計合わせができません。

現在時刻が点滅します。

❶時スイッチを押して、「時」をセットする。

午前・午後を間違えないように

「時」をセットしている間のみ「分」は、点滅しています。

❷分スイッチを押して、「分」をセットする。

●スイッチを押し続けると、連続して進みます。

表示されます。

以上で時刻合わせが完了しました。

ワンポイント

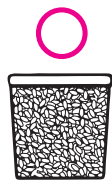
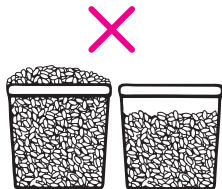
●約60秒以上そのままにすると、表示中の時刻を記憶します。

ワンポイント

- 水平な場所で、両側の目盛を見て、水の量が同じ高さになるように合わせてください。
- 炊飯釜の目盛は目安です。お米の種類やお好みに合わせて、水加減をしてください。

お米の種類や季節に合わせて水加減します。☞ 20ページ

お米を計ってとぐ

❶ 付属の専用カップすりきりで計る。

お米の種類によって、付属の専用カップを使い分けてください。☞ 32ページ

❷ ボールなどにお米を入れてとぐ。

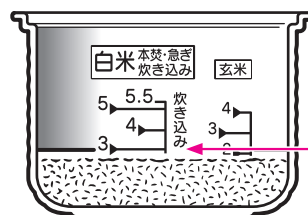
- **たっぷりの水で手早くとぐ。**
  ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするため、はじめのとぎ水は、すぐに捨ててください。
- **「とぐ→洗い流す」を数回繰り返す。**
  にごりが薄くなるまで、手早く洗ってください。

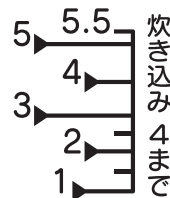
⚠注 意

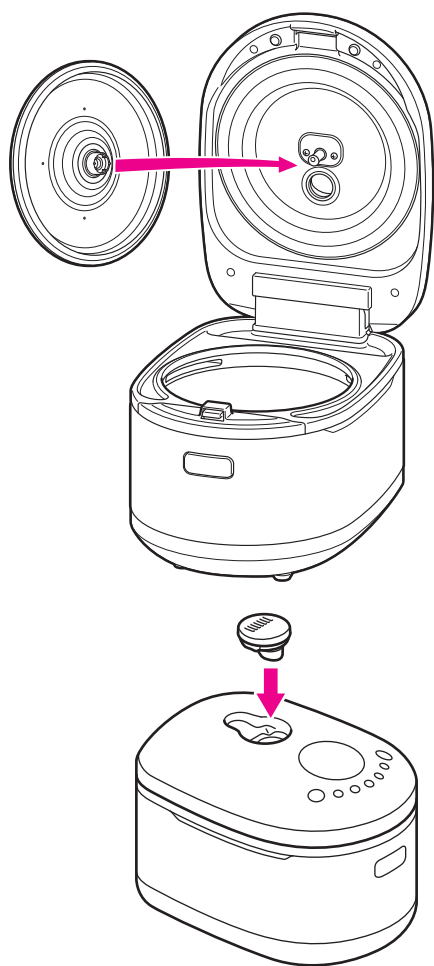
- 炊飯釜で直接お米をとがないでください。フッ素コートを傷める原因になります。
- お米のとぎが足りない場合は、におい・黄ばみ・焦げの原因になります。
- 水を吸ったお米は割れやすいので泡立て器などは使わずに、手でといでください。

水加減

お米を水平にならし、炊飯量に合わせて目盛まで水を入れます。

例）3カップ（専用）の白米を炊くとき
「白米3」まで水を入れる

水加減の合わせかた

- 1.0Lタイプには、1.5（専用カップ）と2.5（専用カップ）の目盛も入っています。（白米のみ）

●初めて炊飯器をお使いのとき
油の焼けるにおいがする場合があります。これは、燃焼部周りの部品（釜以外）の加工油が乾くためで、異常ではありません。においが気になるときは、☞41ページのようにお手入れしてください。

3 内ぶたと蒸気口を外ぶたにセットする

4 炊飯釜を本体にセットして、外ぶたを閉める

炊飯釜の外側（特に底面）についた水などを、よくふき取ってからセットしてください。

⚠注 意

- 釜底に異物がないことを確認してください。異常燃焼や火災の原因になります。
- 炊飯釜を本体にセットする際、しる受けで指をはさまないように注意してください。

●ごはんをおいしく炊きあげるために、お米の種類やお好みに合わせて、上手に水加減してください。

※精米方法、銘柄によって、炊きあがりに差があります。

本焚白米・白米・白米急ぎで炊けるお米の種類	水に浸す時間(浸し米時)		釜の水位目盛に対する水加減	お米の量(専用カップ)	
	春〜夏	秋〜冬		1.0Lタイプ(5合炊き)	2.0Lタイプ(1升炊き)
白　米	30分以上	60分以上	ふつう	1〜5.5	2〜11
新　米	約30分	約60分	少なめ		
古　米	60分以上	90分以上	多め		
無 洗 米※1 発芽玄米	30分以上	60分以上	ふつう		
胚芽精米※2 分づき米(3、5、7分)※3 麦混ぜ米※4	60分以上	90分以上	多め	1〜3 ※5	2〜7 ※5

※ 1 「無洗米をおいしく炊く」も合わせてご覧ください。☞ 32ページ

※ 2 胚芽を残して精米したお米で、ビタミンB1やビタミンEを多く含みます。

※ 3 玄米から3割程度ぬかと胚芽を取り除いたお米を3分づき米、5割程度取り除いたお米を5分づき米、7割程度取り除いたお米を7分づき米と呼びます。

※ 4 水加減が少ないと、焦げる場合があります。麦混ぜ米、雑穀米は、白米の体積の10％未満の比率で混ぜてください。10％以上では、炊飯不良の原因になることがあります。

※ 5 胚芽精米、分づき米（3、5、7分)、麦混ぜ米は最大炊飯量が他のお米の種類より少なくなります。

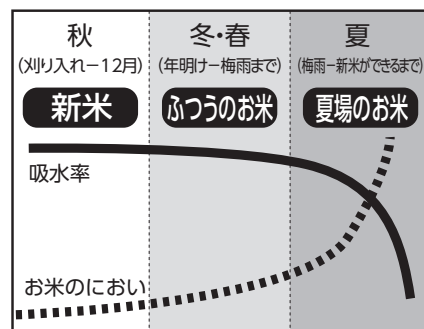
●季節によって、お米の質が変わります。ごはんをおいしく炊くために、お米の状態に合わせて上手に水加減してください。

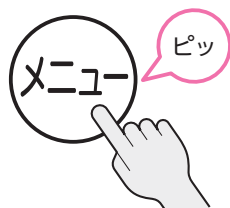
新　米

刈り入れから2〜3カ月までのお米を「新米」といい、独特のうま味があります。新米は水分を多く含み吸水率もよいので、べちゃつく傾向があります。ふつうより少なめの水加減で炊飯してください。

夏場のお米

梅雨を過ぎると、お米の脂肪が酸化して吸水率が悪くなり、パサパサしたぬかくさい炊きあがりになりがちです。よく洗米して、ふつうより多めの水加減で炊飯してください。

準備

ごはんを炊く（本焚白米）

1 メニュースイッチを押して、「本焚白米」を選択する

「本焚白米」が点滅します。

⚠注意

- 洗米後すぐのお米を「浸し米」で炊くと、吸水不足のため、硬くなるなどしてうまく炊けません。お急ぎの場合は「白米急ぎ」で炊飯してください。
☞ 27ページ

洗ってすぐ炊く（洗米すぐ）

2 炊飯スタートスイッチを1回押す

（押し続けないでください。）

5秒間のカウントダウンの後、点火します。

十分に浸してから炊く（浸し米）

2 炊飯スタートスイッチをゆっくり2回押す

（押し続けないでください。）

5秒間のカウントダウンの後、点火します。

炊飯が始まると適切な温度を保つため、点火・消火を繰り返します。（点火時に自動的

炊飯中

浸し炊き ▶ 本炊き ▶ むらし

水温を上げて、お米に吸水させます。

保温 入
20 あと 分
本焚
白米

むらし完了までの残り時間（分）が表示されます。

※残り時間はメニューなどによって異なります。

●浸し米で炊飯中は

浸し米 と表示されます。

●浸し炊き工程が短縮されるため、洗米すぐより約15分程度早く炊きあがります。

⚠注 意

● むらし中は、点火・消火を繰り返しますので、炊きあがりまでガス栓は閉めないでください。

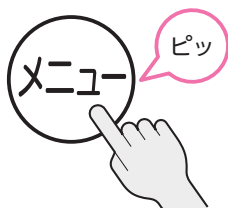
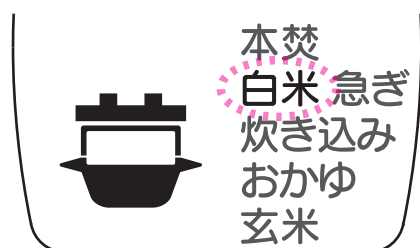
炊きあがり

むらしが終了して、ごはんが炊きあがると、ブザーでお知らせします。

自動的に保温になり、保温経過時間が表示されます。

に「ジー」と音がしますが、故障ではありません。）

ごはんを炊く（白米）

1 メニュースイッチを押して、「白米」を選択する

「白米」が点滅します。

⚠注 意

- 洗米後すぐのお米を「浸し米」で炊くと、吸水不足のため、硬くなるなどしてうまく炊けません。お急ぎの場合は「白米急ぎ」で炊飯してください。
  ☞ 27ページ

洗ってすぐ炊く（洗米すぐ）

2 炊飯スタートスイッチを1回押す

（押し続けないでください。）

5秒間のカウントダウンの後、点火します。

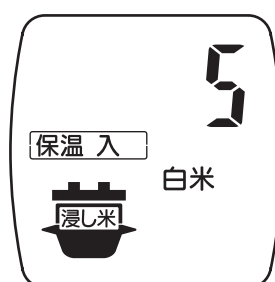
十分に浸してから炊く（浸し米）

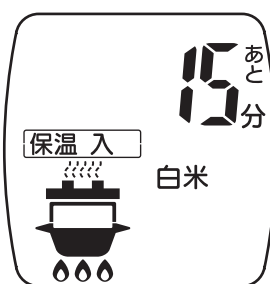
2 炊飯スタートスイッチをゆっくり2回押す

（押し続けないでください。）

5秒間のカウントダウンの後、点火します。

炊飯が始まると適切な温度を保つため、点火・消火を繰り返します。（点火時に自動的

炊飯中

浸し炊き ▶ 本炊き ▶ むらし

水温を上げて、お米に吸水させます。

むらし完了までの残り時間（分）が表示されます。

※残り時間はメニューなどによって異なります。

●浸し米で炊飯中は

と表示されます。

●浸し炊き工程が短縮されるため、洗米すぐより約10分程度早く炊きあがります。

炊きあがり

むらしが終了して、ごはんが炊きあがると、ブザーでお知らせします。

自動的に保温になり、保温経過時間が表示されます。

に「ジー」と音がしますが、故障ではありません。）

「もちもち」「おこげ」の設定

●ごはんのお好みに合わせて、もちもち加減とおこげを 5 段階で調節できます。

● 調節できるメニュー

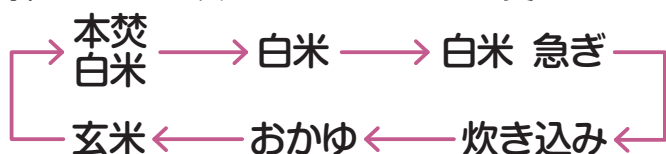
	もちもち	おこげ
本焚白米	○	○
白米	○	○
白米急ぎ	ー	○
炊き込み（おこわ）	ー	○
おかゆ	ー	ー
玄米	ー	○

※硬さの調節は、水加減で行ってください。

1 メニューの設定をする

購入時は「本焚白米」に設定されています。

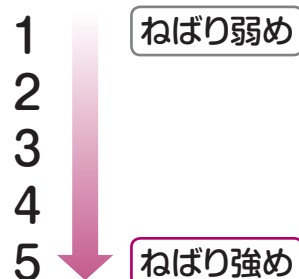
※メニューに対して、調節できる設定数字が表示されます。

押すたびに、次のようにメニューが変わります。

※上記と違う変わりかたをする場合があります。
☞ 14ページ

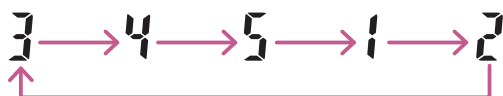
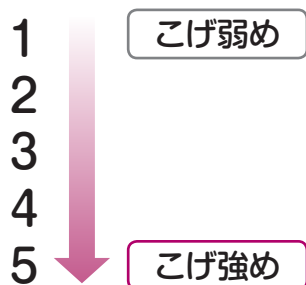
2 「もちもち」の設定をする

購入時は「3」に設定されています。

押すたびに、次のようにレベルが変わります。

■食感の変化

- 「もちもち」、「おこげ」の設定は、各メニューで別々に記憶されます。毎回合わせる必要はありません。
- 「もちもち」「おこげ」の設定を変えると、炊飯時間が変わります。
- カレーやおすしなどのごはんの硬さは、お好みに合わせて水加減してください。
- 新米はやわらかめに、夏場のお米や古米は硬めに炊きあがります。お好みに合わせて水加減してください。
☞ 20ページ

購入時は「3」に設定されています。

押すたびに、次のようにレベルが変わります。

■焦げ色の変化

炊飯スタートスイッチを押す

炊飯が始まります。

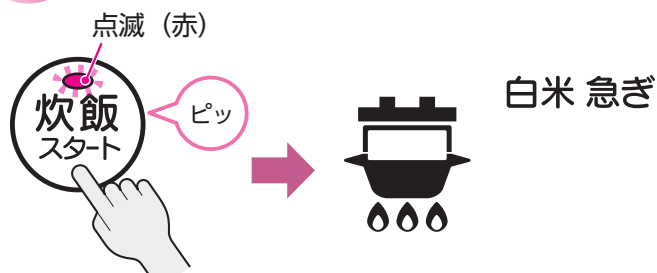
白米急ぎ・炊き込み（おこわ）

白米急ぎ

（設定できる機能）

もちもち	おこげ	予約	自動保温

●「白米」メニューの「洗米すぐ」よりも、約15分早く炊きあがります。

1 メニュースイッチを押して「白米急ぎ」に合わせる

点滅（赤）

メニュー ピッ 炊飯スタート

本炊
白米 急ぎ
炊き込み
おかゆ
玄米

2 炊飯スタートスイッチを押す

点滅（赤）

炊飯スタート ピッ

白米 急ぎ

炊きあがり後は、自動保温になります。（保温切も選択できます。）

メモ	●少し硬めに炊きあがります。 ●「浸し米」では炊飯できません。

炊き込み（おこわ）

（設定できる機能）

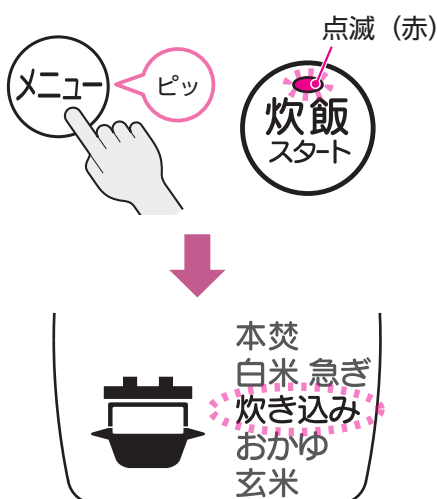
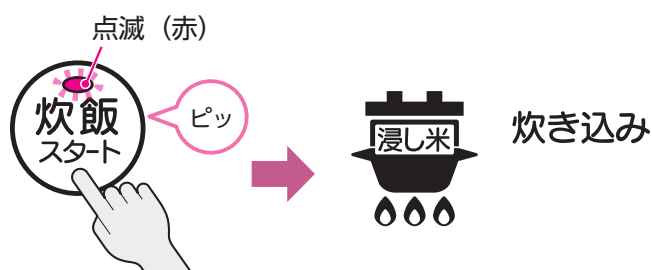
もちもち	おこげ	予約	自動保温

●具（かやく）の量を除いた水量に合わせてください。
●自動的に「浸し米」で炊飯します。お米は洗った後、十分に水に浸してください。
●お米に水分を吸収させるため、調味料は炊く直前に入れてください。
●具やバター、ケチャップなどの調味料はお米の上にのせて、炊きあがり後に混ぜてください。沈殿するとうまく炊けない場合があります。

1 メニュースイッチを押して「炊き込み」に合わせる

点滅（赤）

2 炊飯スタートスイッチを押す

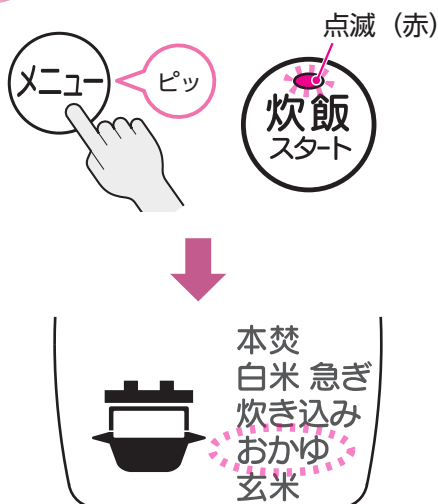
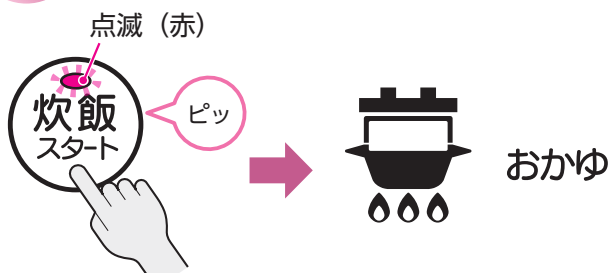
点滅（赤）

炊きあがり後は、自動保温になりません。なるべく早くお召しあがりください。

メモ	●白米よりこげが強くなります。気になる場合は、「おこげ」の設定を弱くしてください。

おかゆ・玄米

おかゆ

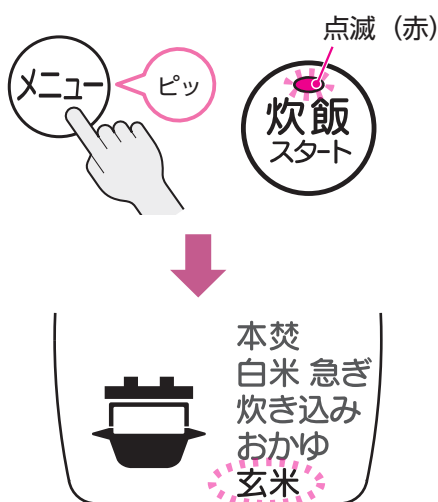
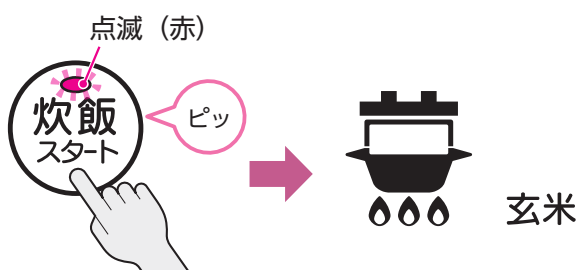
●釜の目盛の水加減で、「ぽってりとした全がゆ」と「さらっとした7分がゆ」ができます。

1 メニュースイッチを押して「おかゆ」に合わせる

2 炊飯スタートスイッチを押す

炊きあがり後は、自動保温になりません。なるべく早くお召しあがりください。

メモ ●「浸し米」では炊飯できません。

玄　米

●全玄米が炊けます。
●1時間以上浸した方が、よりおいしく炊きあがります。

1 メニュースイッチを押して「玄米」に合わせる

2 炊飯スタートスイッチを押す

炊きあがり後は、自動保温になります。（保温切も選択できます。）

メモ ●「浸し米」では炊飯できません。

予約炊飯の設定

●炊きあがりの時刻をタイマーでセットできます。
●2つの時刻（予約1、予約2）をセットできるので、
　朝食、夕食で使い分けると便利です。

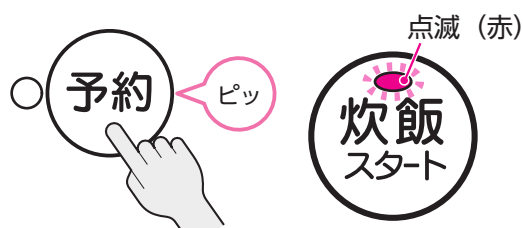
購入時は以下の予約時刻が設定されています。

ワンポイント

予約炊飯する前に確認しましょう。

- 現在時刻は正しいですか?
  時刻が設定されていない、または時刻が合っていないときは、☞17ページ
- 炊飯したいメニューは合っていますか?
  ☞13・14ページ
- ガス栓は全開になっていますか?
  ☞ 16ページ

1 炊飯メニューを選択した後、予約1、2を選択する

❶予約スイッチを押す。

予約時刻と炊飯ランプが点滅します。

❷予約1、予約2を選択します。

※スイッチを押すたびに変わります。

2 炊きあがりの時刻をセットする

❶時スイッチを押して、「時」をセットする。

午前・午後を間違えないように

「時」をセットしている間は「分」は点滅しています。

❷分スイッチを押して、「分」をセットする。

- 10分単位でセットできます。

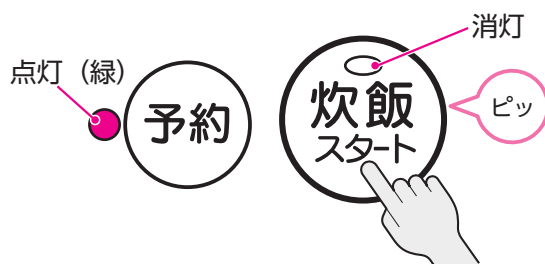
※スイッチを押し続けると、連続して進みます。

ワンポイント

- 設定中は、約60秒以上そのままにすると、表示中の時刻を記憶します。

⚠注 意

- 下記のメニューでは、予約炊飯が使えません。
  - 白米急ぎ
  - 炊き込み（具の変質を防ぐため）
- 1時間30分未満で予約すると、ピピッと5回鳴りお知らせし、すぐに炊飯を開始し、予約時刻には炊きあがりません。
- 12時間以上先に予約すると、ピピッと5回鳴りお知らせし、予約時刻には炊きあがりません。長時間浸すとごはんの風味が落ちるため12時間後に炊きあげ、保温します。ただし、「おかゆ」は、保温しません。
- 予約中に下記のことをすると正常に炊きあがらないことがあります。
  - 電源プラグを抜く
  - 炊飯釜を取り出す

3 炊飯スタートスイッチを押し、予約完了

待機中は、予約時刻が表示されます。
（表示部は消灯します。）

2回目以降の予約の場合

前回の予約時刻を記憶していますので、毎回合わせる必要はありません。

❶ **予約スイッチを押す。**

❷ **点滅している予約時刻を確認する。**

❸ **炊飯スタートスイッチを押す。**
炊飯開始まで、予約時刻が表示されます。

予約中に現在時刻を確認する場合

タイマー待機中に予約スイッチを押すと、押している間だけ、現在時刻が表示されます。

手を離すと、予約時刻表示に戻ります。

予約の変更・取り消しの場合

取消スイッチを押して、予約を取り消します。

初めからやり直してください。

炊飯メニューを変えたい場合

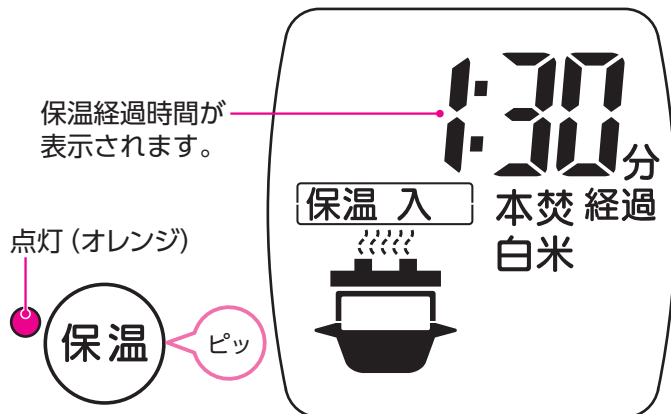
予約を選択する前に、炊飯メニューを選択してください。

「もちもち」「おこげ」の設定を変えたい場合

炊飯メニューを選択したときに、設定してください。☞25ページ

保温の選択

保温の入／切

● 保温スイッチを押すと保温を開始します。

● 保温を切る場合は、取消スイッチを押してください。

お願い

● 12時間以上の保温はしないでください。乾燥やにおい、黄ばみの原因になります。
● 長時間の停電などにより、冷めてしまったごはんを再保温しないでください。においや黄ばみの原因になります。

ワンポイント

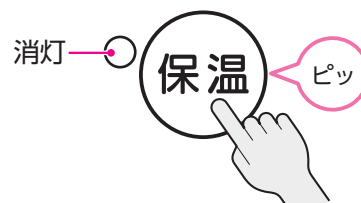
● ごはんをおいしく保温するコツ
- ごはんを真ん中によせる。
- 内ぶた、外ぶたのロックを確実にする。
- 少量（お茶碗1 ～ 2杯程度）の保温は避ける。
- 直接風の当たる場所（扇風機やエアコンなどの風が当たる場所）では保温しない。
- しゃもじを入れたまま保温しない。
- 炊き込みごはんは保温しない。
- 使用後は、毎回必ずお手入れする。こまめなお手入れもおいしく保温するポイントです。
☞ 38 ～ 41ページ

● 万一保温を切り忘れても、72時間（3日）で保温を自動で停止します。

自動保温の入／切

炊きあがり後の保温を選びます。

● 炊飯開始から炊きあがりまでの間なら、いつでも操作できます。

炊飯中に、保温スイッチを押します。

保温 入 ⟷ 保温 切

押すたびに変わります。

※本炊白米、白米、白米急ぎ、玄米のときに選択できます。
※炊き込み（おこわ）とおかゆは自動保温になりません。

お願い

● ごはんをほぐしたり、よそうときに炊飯釜が浮き上がると、保温が切れることがあります。その場合は、もう一度保温スイッチを押してください。ただし、保温の経過時間は「0」から始まります。

ワンポイント

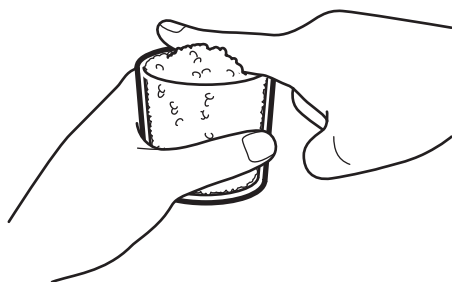
● 1食分ずつラップなどで包み、まとめて冷凍すると、1カ月は保存できます。
● 電子レンジで解凍加熱すると、炊きたてのようにおいしく食べられます。

知っておくと便利

お米は正しく計る

- 精白米用、無洗米用（ピンク）2種類の専用カップを付属しています。

精白米用計量カップ（無色 180ml）　無洗米用計量カップ（ピンク 170ml）

- 計量米びつより専用カップの方が正確です。すりきりで正確に計ります。

お米は素早くとぐ

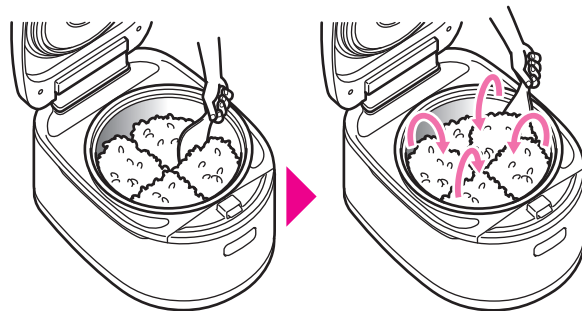
- ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないように、初めのとぎ水はすぐに捨てます。
- 適度な力でギュッギュッと米粒が割れないよう米粒をこすり合わせるようにとぎ、たっぷりの水で洗い流しましょう。
- 2～3回繰り返し、水が澄んできたらできあがりです。

※ざるに上げて放置するとお米が割れやすくなり、べちゃつきや焦げの原因になります。

無洗米をおいしく炊く

- 水を加えたら吸水しやすくなるようゆっくり全体をかき混ぜましょう。
  無洗米は米粒の表面に粉がついているものがあります。水を加えると気泡となり、お米が水を吸いにくくなっています。
  かき混ぜることでお米の周りの気泡が取れ、水を吸収しやすくなります。
- にごりはふきこぼれや焦げ、においの原因になるため、数回すすぐとよいでしょう。
- 「浸し米」で炊飯する場合は、十分に浸してから炊飯してください。

炊きあがったらごはんをほぐす

- 炊飯完了のブザーが鳴ったら余分な水分をとばすため、底からふんわりとほぐしましょう。

ごはんの周りにしゃもじを入れ、軽く十字に切り込みを入れます。

中心に向けて、ごはんを返すようにして素早く混ぜます。

五目炊き込みごはん

五目炊き込みごはん

材料（4人分）

米……………………………… 3カップ（専用）
だし汁……………………………約650ml
（炊飯釜の水位目盛 **炊き込み** 3）
にんじん……………………………… 50g
ごぼう………………………………… 50g
こんにゃく…………………………… 50g
油揚げ…………………………………1枚
干ししいたけ…………………………2枚
調味料
　酒……………………………… 大さじ2
　うす口しょうゆ………………… 大さじ2
　塩……………………………… 小さじ1/2

「炊き込み」の炊飯量
- 1.0L タイプの場合　1～4カップ（専用）
- 2.0L タイプの場合　2～8カップ（専用）

作りかた

1. 米は洗って30分以上、水に浸しておきます。
2. にんじんは細切りにします。
3. ごぼうはささがきにして、水につけてアクを抜きます。
4. こんにゃくはさっとゆでて、細切りにします。
5. 油揚げは熱湯に通して油抜きし、細切りにします。
6. 干ししいたけは水でもどして石づきを取り、細切りにします。
7. 炊飯釜に水気を切った米と調味料を入れ、だし汁を水位目盛 **炊き込み** 3まで入れて、よくかき混ぜて平らにします。
8. 米の上に2～6を均等にのせ、ふたをします。

を押します。

9. 炊きあがったら全体を混ぜてほぐし、器に盛ります。

ワンポイント

- 炊き込みの具の量は米1カップ（専用）当たり75g以下にします。
- 具は小さめに切り、米の上にのせて、米と混ぜずに炊いてください。
- 色を薄く仕上げるときは、うす口しょうゆを使いましょう。
- 調味料や具を入れたまま、長時間おかないでください。

たけのこごはん・さつまいもごはん

たけのこごはん

材料（4人分）

米…………………………………… 3カップ（専用）
だし汁…………………………………………約650ml
（炊飯釜の水位目盛 **炊き込み** 3）
ゆでたけのこ…………………………………… 200g
油揚げ…………………………………………… 1枚
調味料
- しょうゆ……………………………… 大さじ1・1/2
- みりん………………………………… 大さじ1・1/2
- 酒…………………………………………… 大さじ1
- 塩…………………………………………小さじ1/2

みつば…………………………………………… 適量

作りかた

❶ 米は洗って30分以上、水に浸しておきます。
❷ たけのこの穂先は薄切りにし、根元はいちょう切りにします。
❸ 油揚げは熱湯に通して油抜きし、細切りにします。
❹ 炊飯釜に水気を切った米と調味料を入れ、だし汁を水位目盛 **炊き込み** 3まで入れて、よくかき混ぜて平らにします。
❺ 米の上に❷と❸を均等にのせ、ふたをします。

メニュー を押して **炊き込み** にセットし、
炊飯スタート を押します。

❻ 炊きあがったら全体を混ぜてほぐし、器に盛ってみつばをそえます。

さつまいもごはん

材料（4人分）

米…………………………………… 3カップ（専用）
水…………………… 炊飯釜の水位目盛 **炊き込み** 3
さつまいも…………………………………… 200g
調味料
- 酒…………………………………………… 大さじ2
- 塩……………………………………………… 少々

ごま塩………………………………………… 適量

作りかた

❶ 米は洗って30分以上、水に浸しておきます。
❷ さつまいもは皮をよく洗い、1cm角のサイコロ状に切り、水にさらします。
❸ 炊飯釜に水気を切った米と調味料を入れ、水を水位目盛 **炊き込み** 3まで入れて、混ぜて平らにします。
❹ 米の上に水気を切ったさつまいもを均等にのせ、ふたをします。

メニュー を押して **炊き込み** にセットし、

炊飯スタート を押します。

❺ 炊きあがったら全体を混ぜてほぐし、器に盛ってごま塩をふります。

ちらしずし

ちらしずし

材料(4人分)

米……… 3カップ(専用)
水…… 炊飯釜の水位目盛 白米 3
昆布(10cm) ……… 1枚
合わせ酢
- 酢……………… 65ml
- 砂糖………… 大さじ3
- 塩………… 小さじ1強

干ししいたけ……… 5枚
かんぴょう(乾) …… 20g
A
- だし汁(干ししいたけのもどし汁) ……200ml
- 酒……………… 50ml
- 砂糖………… 大さじ3
- しょうゆ…… 大さじ2
- 塩…………………少々

卵…………………… 3個
サラダ油………… 適量
B
- 砂糖………… 大さじ1
- 塩…………………少々

れんこん………… 50g
C
- 酢…………… 小さじ2
- 砂糖………… 小さじ2
- 塩…………………少々

えび……………… 10尾
さやえんどう…… 12枚
塩……………………適量
桜でんぶ…………適量
きざみのり…………適量
甘酢しょうが………適量

「白米」の炊飯量
- 1.0L タイプの場合　1～5.5カップ(専用)
- 2.0L タイプの場合　2～11カップ(専用)

ワンポイント

- ごはんを炊く前にまず具を準備しておきましょう。
- すしめしは合わせ酢を加えるため、やや硬めに炊きあがるように水加減しましょう。
- すしめしが人肌くらいのときに具を混ぜると、ごはんと具のなじみがよくなり、かたまりができにくくなります。

作りかた

1. 米は洗って炊飯釜に入れ、水を水位目盛 白米 3まで入れ、昆布を上にのせて30分以上、水に浸しておきます。
2. 昆布を取り出し、ふたをします。

メニュー を押して 白米 にセットし、

炊飯スタート を2回押します。(浸し米)

3. 合わせ酢の調味料を合わせておきます。
4. ごはんが炊きあがったら、軽くぬらしたすしおけにごはんを移し、ごはんが熱いうちに合わせ酢をまんべんなくふりかけて全体になじむように混ぜます。うちわであおぎながら切るようにして混ぜ、冷まします。
5. 干ししいたけは水でもどし、石づきを取って細切りにします。もどし汁はとっておきます。かんぴょうは水洗いし、塩少々をまぶしてよくもみ、水洗いします。たっぷりのお湯で、爪を立てると爪あとが残るくらいに下ゆでし、1㎝角に切ります。
6. 鍋に干ししいたけ、かんぴょう、Aを入れて火にかけ、沸騰したらアクを取り、弱火で煮汁がなくなるまで煮ます。
7. 卵をボールに割り入れ、Bを入れて混ぜ合わせ、裏ごしします。フライパンにサラダ油を薄くなじませ、卵液を流し入れて薄焼き卵を焼きます。同様にサラダ油をひきながら数枚焼き、冷まします。5㎝くらいの幅に切って重ね、細切りにして錦糸卵を作ります。
8. れんこんは皮をむいて薄切りにし、歯ごたえが残るようにさっとゆでて、合わせたCにつけておきます。
9. えびは背わたを取り、まっすぐになるように竹串をさして、塩ゆでします。冷めたら串を抜いて殻をむき、腹開きにします。
10. さやえんどうは筋を取り、塩少々を加えた熱湯でさっとゆでて、細切りにします。
11. すしめしに干ししいたけ、かんぴょうを混ぜ、その上に桜でんぶ、きざみのり、錦糸卵、れんこん、えび、さやえんどうを飾り、甘酢しょうがをそえます。

いなりずし・塩鮭の玄米混ぜごはん

いなりずし

材料（30個分）

米と合わせ酢……… 35ページ「ちらしずし」と同分量
油揚げ……………………………………………… 15枚
だし汁………………………………………………300ml
調味料
- 砂糖………………………………………… 大さじ7
- 酒…………………………………………… 大さじ6
- しょうゆ…………………………………… 大さじ3
- みりん……………………………………… 大さじ2

甘酢しょうが………………………………………… 適量

作りかた

1. すしめしを作ります。『ちらしずし』❶～❹☞35ページ参照。
2. 油揚げはまな板に置き、菜ばしを軽く転がしてほぐし、半分に切って袋状に開きます。
3. ❷を熱湯でさっとゆでて油抜きします。冷めたら手のひらにはさんで、水気を切ります。
4. 鍋にだし汁を煮立て、油揚げと調味料を入れます。落し蓋をして、弱火で煮汁がなくなるまで煮ます。
5. 油揚げが冷めたら、汁気を軽くしぼり、手に酢水（分量外）をつけてすしめしをつめます。
6. 器に盛って、甘酢しょうがをそえます。

塩鮭の玄米混ぜごはん

材料（4人分）

玄米………………………………………… 3カップ（専用）
水…………………………… 炊飯釜の水位目盛 玄米 3
塩鮭…………………………………………………… 2切れ
青じそ………………………………………………… 4～5枚
きざみのり…………………………………………… 適量
いり白ごま…………………………………………… 適量

「玄米」の炊飯量
- 1.0L タイプの場合　1～4カップ（専用）
- 2.0L タイプの場合　2～8カップ（専用）

作りかた

1. 玄米は洗って炊飯釜に入れ、水を水位目盛 玄米 3まで入れ、ふたをします。

   を押して 玄米 にセットし、

   を押します。
2. 塩鮭は焼いて、皮と骨を取り粗くほぐします。
3. 青じそは洗ってせん切りにします。
4. 玄米が炊きあがったら塩鮭を混ぜ、器に盛って青じそ、いり白ごま、きざみのりを散らします。

ワンポイント

- 玄米は1時間以上浸した方がよりおいしく炊けます。

赤飯・茶がゆ

赤飯

材料（4人分）

もち米………………………………… 3カップ（専用）
あずき………………………………………………… 60g
あずきのゆで汁＋水…………………………約450ml
（炊飯釜の水位目盛 **おこわ** 3）
塩………………………………………………………… 少々
ごま塩………………………………………………… 適量

「おこわ」の炊飯量
- 1.0L タイプの場合　2～4 カップ（専用）
- 2.0L タイプの場合　3～7 カップ（専用）

作りかた

1. あずきは、たっぷりの水でゆでます。一度ゆでこぼし、アクを抜いて、固ゆでにします。ゆで汁も残しておき、あずきとゆで汁は分けて冷まします。
2. もち米は洗って、炊飯釜に入れます。あずきのゆで汁を水位目盛 **おこわ** 3まで入れ、足りない時は水を加えて、30分間浸しておきます。
3. ❷に塩を加えて、一度全体を軽く混ぜて平らにし、もち米の上にゆでたあずきをのせ、ふたをします。
4. （メニュー）を押して **炊き込み** にセットし、（炊飯スタート）を押します。
5. 炊きあがったら全体を軽く混ぜ、器に盛ってごま塩をふります。

ワンポイント
- 赤飯はあずきを固ゆでにして加えるのがポイントです。
- おこわの水位目盛は、もち米100%の炊きおこわ用です。うるち米を混ぜる場合は、多めの水加減にしてください。

茶がゆ

材料（4人分）

米…………………………………………… 1カップ（専用）
ほうじ茶……………………………………… 約1,200ml
（炊飯釜の水位目盛 **7 分がゆ** 1）

「7分がゆ」の炊飯量
- 1.0L タイプの場合　0.5～1.5カップ（専用）
- 2.0L タイプの場合　0.5～2カップ（専用）

作りかた

1. 米は洗って炊飯釜に入れ、冷ましたほうじ茶を水位目盛 **7分がゆ** 1まで入れ、ふたをします。
2. （メニュー）を押して **おかゆ** にセットし、

（炊飯スタート）を押します。
3. 炊きあがったら全体を軽く混ぜ合わせ、器に盛ります。お好みで塩をふっていただきます。

ワンポイント
- 塩などの調味料は炊きあがってから入れましょう。

日常点検とお手入れの道具

● ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年１回程度の定期点検をおすすめします。
※定期点検については、アフターサービスの連絡先までお問い合わせください。☞ 49 ページ

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？傷んでいませんか？

●内ぶた取付パッキン、内ぶたパッキン、内ぶた、蒸気口などは正しく取り付けた状態でお使いください。☞ 39 ～ 41 ページ
●パッキンなどは傷んでくると、ふきこぼれや蒸気もれの原因となります。部品の購入は☞ 47 ページ

つまり 、たまり 、汚れはありませんか？

●バーナーの炎口や点火プラグ、立消え安全装置、感熱部がふきこぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。☞ 40 ページ
●内ぶた・蒸気口がおねばなどでつまったりしていませんか。 ☞ 39 ページ

お手入れの手順

1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓を閉める。
3. 電源プラグをコンセントから抜く。
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

お手入れの道具と洗剤について

使ってよい

やわらかい
スポンジたわし

歯ブラシ

やわらかい布

台所用中性洗剤
(野菜･食器洗い用)

使ってはいけない

傷・はがれの原因になります。

スポンジ
たわし裏面
(硬い)

ナイロン
たわし

たわし

金属たわし

メラミン
フォーム
スポンジ

硬いブラシ

クレンザー

クリーム
クレンザー

みがき粉

歯みがき粉

はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。

酸性
アルカリ性洗剤
漂白剤

弱酸性洗剤
弱アルカリ性洗剤

シンナー
ベンジン
アルコール

重曹

故障の原因になります。
●機器内部に洗剤が入ると、電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。
必ず布に含ませてからお手入れしてください。

直接かけて使ってはいけないもの

スプレー式
洗剤

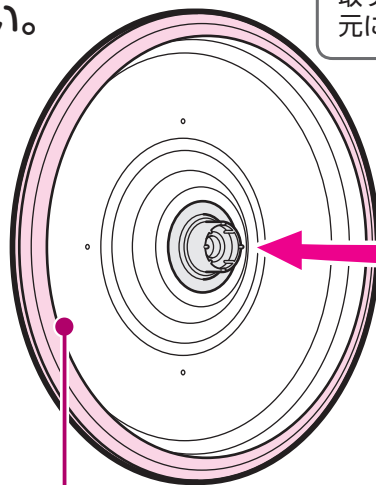
引火して火災の原因になります。

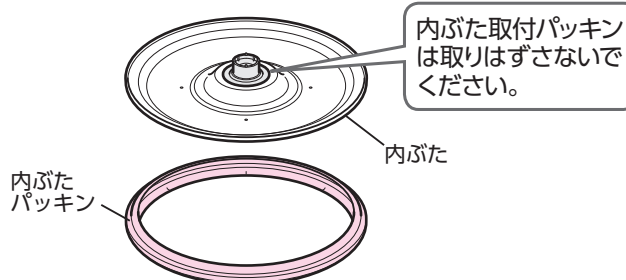
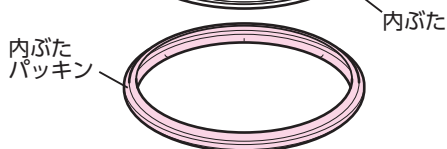
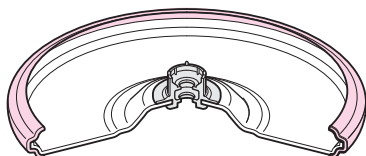
絶対に使ってはいけないもの

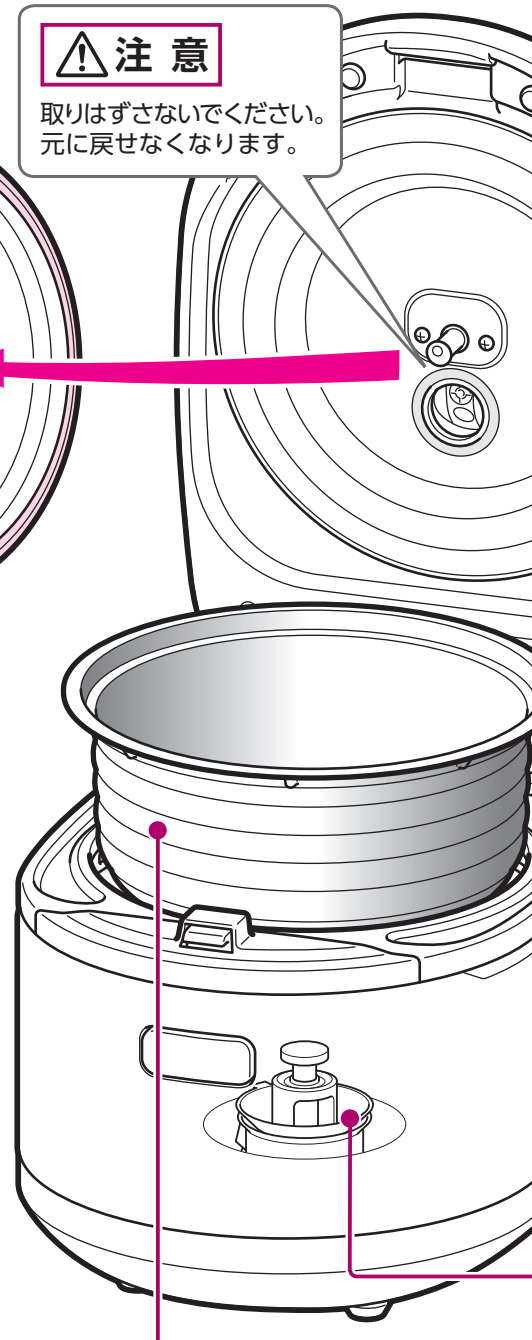
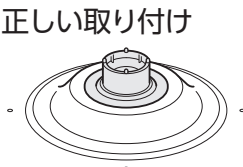
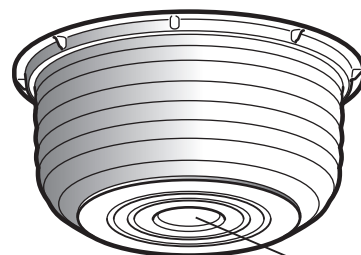
可燃性スプレー
浸透液
潤滑剤

お願い
●道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
●食器洗い乾燥機では洗わないでください。

お手入れのしかた

- 汚れたら、そのつどスポンジやふきんなどのやわらかいものを使い、きれいにしてください。
- 手袋をして、お手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後は水ぶきをして、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

内ぶた 交換部品 ☞ 47ページ

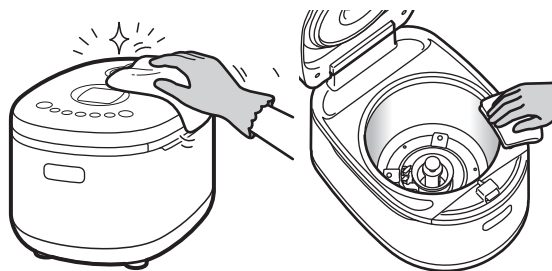
手前に取りはずして洗ってください。内ぶたパッキンも取りはずして洗えます。内ぶたを掃除しないと、おねばが内ぶたにたまり、外ぶたを開けたときにあふれることがあります。

パッキンを取り付けた状態

※万一内ぶた取付パッキンがはずれた場合は、右図を参考にして、正しく取り付けてください。

正しい取り付け

底面の感熱部受けの汚れをきれいにふき取ってください。汚れが残ると正常に炊飯できなくなります。

お手入れは、機器が冷めていることを確認し、ガス栓を閉め、電源プラグを抜き、手袋をしてから行う。

機器表面・外ぶた（外・内側）・しる受け

洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で水気をふき取ります。

お願い

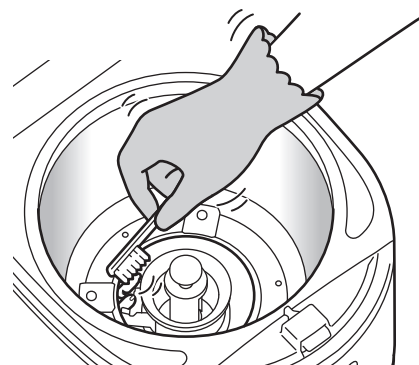
- 機器本体には、安全に関する注意ラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店またはアフターサービスの連絡先までお問い合わせいただき、ラベルを購入し貼り替えてください。
- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。

感熱部・バーナー

やわらかい布で汚れをふき取ります。

※バーナーの炎口が目づまりしていたら、針金などで汚れを取り除いてください。

※感熱部の汚れがこびりついて取れないときは、金属たわしで表面に傷がつかない程度に軽くこすり取ってください。

点火プラグ・立消え安全装置

歯ブラシなどで汚れを取り除きます。

※点火プラグの先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。

炊　飯　釜

交換部品 ☞ 47 ページ

■ **フッ素コート（内面）を長持ちさせるには**

- 炊飯釜でお米をとがないでください。
- 炊き込みやおこわなど調味料を使った後は、すぐに洗ってください。（外ぶたの内側もふき取ってください）
- 酢など酸の強いものは使わないでください。
- ごはんがこびりついたときはつけ置き洗いしてください。
- 研磨効果の高い洗剤や硬いスポンジ、金属たわしで洗わないでください。
- スプーンや食器などを入れないでください。
- 食器洗い乾燥機で洗わないでください。

■ **耐熱塗装（外面）について**

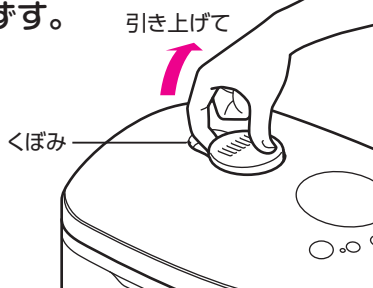
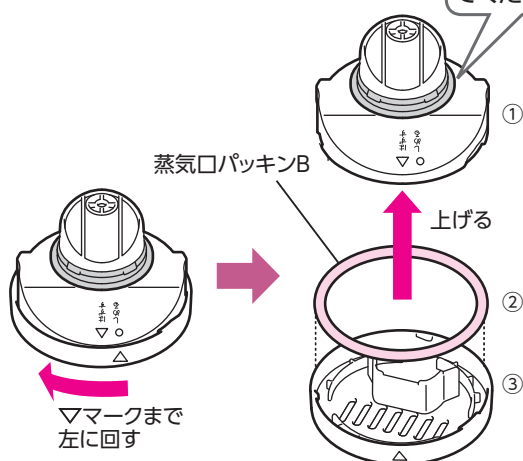
- 外面には耐熱塗装を施しています。ご使用とともにこすれ跡やはがれが生じますが、性能上問題ありません。
- 研磨効果の高い洗剤やかたいスポンジ、金属たわしで洗わないでください。

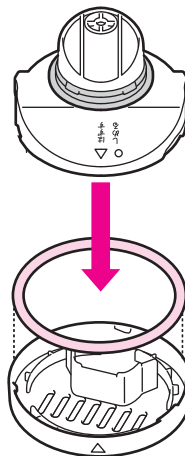
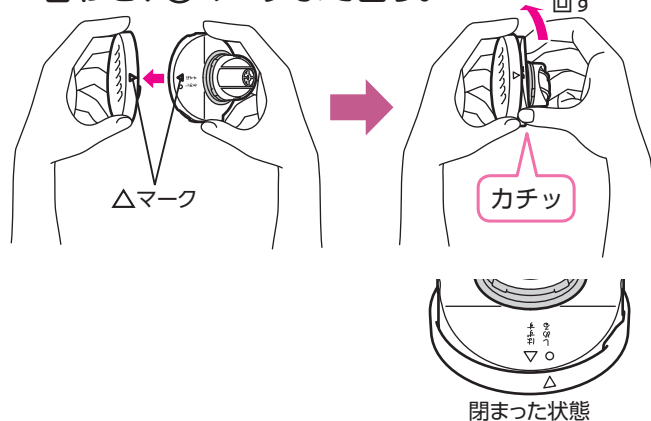
お手入れのしかた

蒸気口

交換部品 ☞ 47ページ

取りはずしかた

❶ くぼみに指を入れて、蒸気口を取りはずす。

❷ △マークを▽マークまで回して、3つに分解する。

取り付けかた

❶ 蒸気口パッキンBをはめる。

❷ △マークを▽マークに合わせ、◯マークまで回す。

❸ 外ぶたに戻す。

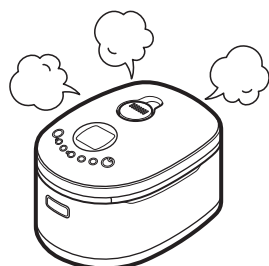
においが気になるときのお手入れのしかた

炊き込みごはんや長時間の保温の後など、においが気になるときは以下の手順でお手入れしてください。

手 順

❶ 炊飯釜に付属の専用カップ3～4杯（540～720ml）の水を入れ、外ぶたを確実に閉める。

❷ 炊飯スタートスイッチを2回押す。（浸し米）
☞23ページ

❸ 10～15分煮沸したら、取消スイッチを押して、停止する。

❹ 消火後、十分に冷めてから、炊飯釜・内ぶた・蒸気口を取りはずして水洗いする。

消火直後は高温のため、取り扱いに注意してください。

よくあるご質問(Q&A)

ご質問	こうしてください	参照ページ
表示が出ない	電源プラグがコンセントに差し込まれているか確認してください。	15
メニューの切り替わり順がおかしい	ラストメモリー機能です。異常ではありません。	14
予約できない	予約できないメニューがあります。(白米急ぎ、炊き込み)	27、30
	現在時刻が設定されていますか？ 時計を合わせてください。	17
予約時間に炊きあがらない	ガス栓の開きが不十分だと、火力不足で炊飯時間が長くなり、予約した時間より遅れて炊きあがります。 ガス栓を全開にしてください。	16
	現在時刻や予約時刻は、間違っていませんか？ 時刻を正しくセットしてください。	17、29
予約セット時ブザーが鳴りすぐ炊きはじめる	1 時間 30 分未満の予約をしていませんか？ 予約した時刻まで 1 時間 30 分未満の場合、すぐに炊飯を開始します。	30
点火しない	ガス栓を閉めていると点火できません。 ガス栓を全開にしてください。	16
	ガスコードが折れていませんか？ ガスコードの折れを直してください。	–
	炊飯スタートスイッチを押し続けていませんか？ 炊飯スタートランプが点灯したら手を離してください。約 5 秒後に点火します。	–
炊きあがりが硬い、芯がある	洗米後、ざるなどで水切りしていませんか？ 「浸し米」炊きの場合、洗米後は必ず水に浸し、吸水させてください。	–
	無洗米を使っていませんか？ 1 ～ 2 度すすいでから水に浸し、吸水させてください。 無洗米を炊く場合は、無洗米用計量カップを使用してください。	32
	浸し時間は適正ですか？浸し時間を確認してください。 水温が低い場合は、浸し時間を長めにしてください。	20
	お米の量を正確に計っていますか？ 専用カップでお米の量を確かめてください。	18
	炊飯釜・内ぶた・蒸気口・パッキンなどは、付け忘れたり、変形していませんか？ 蒸気のもれが多いと硬くなるので、変形した部品は交換してください。(有料)	19、39 41、47

よくあるご質問(Q&A)

ご質問	こうしてください	参照ページ
ふきこぼれる	お米の量を正確に計っていますか？ 専用カップでお米の量を確かめてください。	18
	無洗米を使っていませんか？ 1～2度すすいでにごりを取ってください。 米量が多い場合は、特に念入りにすすいでください。 「浸し米」炊きの場合は、水に浸し十分に吸水させてください。	20、32
	炊飯釜・内ぶた・蒸気口・パッキンなどは、付け忘れたり、変形していませんか？ 変形した部品は交換してください。(有料)	19、39 41、47
	内ぶた・内ぶた取付パッキンなどは、きれいに掃除していますか？ 内ぶたの小さな穴がつまるとふきこぼれることがあります。	39
	浸し時間が短くないですか？ 浸し時間を確認してください。	20
	正しく水加減していますか？ 水加減は、水平な場所で両側の目盛で調節してください。	18、20
炊きあがりが やわらかすぎる	正しく洗米していますか？ 力を入れすぎたり、お湯で洗ったりするとお米が砕け、べちゃつきます。 手のひらでやさしくていねいに洗ってください。	18
	お米の量を正確に計っていますか？ 専用カップでお米の量を確かめてください。	18
	正しく水加減していますか？ 水加減は、水平な場所で両側の目盛で調節してください。	18、20
	むらしが終わったら、余分な水分をとばすため、できるだけ早くごはんを底からほぐしてください。	32
	ガス栓の開きが不十分だと、火力不足で炊飯時間が長くなり、やわらかめの炊きあがりになります。 ガス栓を全開にしてください。	16
焦げる	「本焚白米」で炊いていませんか？ 「本焚白米」は釜底にこげめがつく設定になっています。 気になる場合はおこげの設定を下げるか、「白米」で炊いてください。	1、25
	少量で炊いた場合は、炊きあがり後の釜の余熱の影響を受けやすいので、焦げが出やすい傾向があります。目盛より少し多めに水を入れてください。 気になる場合は、おこげの設定を下げてください。	20
	ぬか分が残っていると、焦げる場合があります。 水がきれいになるまでお米を洗ってください。	18
	炊き込みごはんは焦げやすいので、気になる場合はおこげの設定を下げてください。	27

ご質問	こうしてください	参照ページ
焦げる	長時間浸していませんか？ 浸し時間が長いと粉米が釜底にたまり、焦げやすくなります。	20
	感熱部や釜底が汚れていませんか？ 汚れていたらきれいにしてください。	39、40
	「おこげ」の設定を変更していませんか？	25
	無洗米で予約炊飯した場合、にごりが底部に沈殿し、焦げやすくなります。 にごりがなくなるまですすいでから炊飯してください。	–
	ごはんをおいしく炊くために、高温状態を長く保っているので、おねばにうっすらと焦げ色がつくことがありますが、食べても問題ありません。	–
薄い膜ができる	強火で炊きあげるため、お米のでんぷんがオブラート状の膜になり、釜の側面につくことがあります。食べても問題ありません。	–
保温しているごはんが べたつく 硬くなった におう 変色する 冷めている	むらしが終わったら、ごはんをよくほぐし余分な水分をとばしてください。	32
	保温を長時間していませんか？	31
	停電しませんでしたか？	–
	しゃもじを入れたまま保温していませんか？ 冷やごはん・ごはんをつぎたして保温していませんか？	31
	外ぶた・内ぶたがきっちり閉まっていますか？	–
	炊飯釜・内ぶた・内ぶた取付パッキンなどは、変形していませんか？ 変形した場合は交換してください。（有料）	47
	ぬか分が残っているとにおいの原因になります。 水がきれいになるまでお米を洗ってください。	18
保温が切れる	炊飯釜が持ち上がったり、浮いたりしたことはありませんか？	31
	炊き込みごはん・おかゆは変質するため、自動保温になりません。	27、28
炊きあがり後、 自動で保温に入らない	「保温 切」になっていませんか？ 炊飯中､表示部に「保温 入」の表示が出ていることを確認してください。	31
	炊き込みごはん・おかゆは変質するため、自動保温になりません。	27、28
外ぶたが全開しない	床面が傾いていると、外ぶたの開きかたが不安定になります。 床面の水平を確認してください。	–
電源プラグを差し込んだとき火花が出る	電源プラグをコンセントに差し込んだとき、「パチッ」と火花が出ることがありますが、電気部品に充電するための電気が一時的に流れるためで、異常ではありません。	–

ブザーが鳴ったり、こんな

機器および使用方法に不具合があった場合は、自動的に炊飯・保温を停止し、時刻表示部分に下記のような 2 けたの数字が点滅します。「ピピピ……」と約 5 秒間ブザーでお知らせします。

故障表示	原　　因	処　置　方　法	参照ページ
00 が点滅	● 炊飯中に約 7 分以上の停電があったとき。 ● 保温中に停電があり、ごはんが冷めてしまったとき。	右記「停電したら」の炊飯中に約 7 分以上の停電のときの欄参照。 取消スイッチを押して停止してください。 冷めたごはんの再保温は黄ばみ・におい・パサつきの原因になります。 電子レンジなどで温め直してください。 ※	46
10 が点滅	● 65 分以上（玄米メニューのときは 70 分以上）バーナーが燃焼したとき。	サービスマンによる点検が必要です。取消スイッチを押して停止し、お買い上げの販売店または、リンナイフリーダイヤルへご連絡ください。	–
11 が点滅	● ガス栓の開け忘れなどで正常に点火しなかったとき。	取消スイッチを押して停止してください。 炊きあがりを確認し、再炊飯してください。 （おいしく炊けない場合があります。） • 機器本体に風が当たっていないこと。 • 給気口・排気口がふさがれていないこと。 • ガス栓が全開になっていること。 ※	7、8、16
12 が点滅	● 炊飯中に点火ミスや異常消火したとき。 ● 炊飯中にガス栓を閉めたとき。		
14 15 が点滅	● 本体にふきんをかけるなどして、センサーが過熱したとき。	取消スイッチを押して停止し、センサーが冷めてから再操作してください。 ※	–
24 31 32 70 71 72 73 が点滅	● センサー・スイッチなどが異常です。	取消スイッチを押して停止してから、再操作してください。 ※	–

※上記の処置をしても同じ状態になるときは、サービスマンによる点検が必要です。お買い上げの販売店または、リンナイフリーダイヤルにご連絡ください。

表示が出たら

停電したら

<table>
<tr><th></th><th>約７分以内の停電のとき</th><th>約７分以上の停電のとき</th></tr>
<tr><td>炊　飯　中</td><td>自動的に復帰し、そのまま炊飯を続けます。</td><td>炊飯を停止し、 00 が点滅します。

停止した場合は、取消スイッチを押してから、炊飯スタートスイッチを **2 回押して（浸し米）**、再炊飯することができますが、おいしく炊けない場合があります。</td></tr>
<tr><td>保　温　中</td><td colspan="2">そのまま保温を続けます。
（ただし、停電中にごはんが冷めてしまうと保温を停止し、 00 が点滅します。）</td></tr>
<tr><td>タイマー予約中</td><td colspan="2">予約時刻通り炊きあがります。ただし、炊飯開始時刻まで停電が続いた場合は、炊きあがりが遅れたり、停止し、 00 が点滅することがあります。停止した場合は、取消スイッチを押してから、炊飯スタートスイッチを **2 回押して（浸し米）**、再炊飯してください。</td></tr>
</table>

交換部品・別売品のご紹介

交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）・別売品

●消耗部品は傷んできたら交換してください。お求めの場合は、当社交換部品・お手入れ品の販売サイトR.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお求めください。

	部品名		部品コード	希望小売価格（税込）
交換部品	炊飯釜	RR-055MST	077-231-000	¥8,190
		RR-100MST	077-232-000	¥9,240
	内ぶたセット（パッキン付）	RR-055MST	035-2306000	¥2,415
		RR-100MST	035-2307000	¥2,625
	内ぶた取付パッキン		580-0825000	¥336
	内ぶたパッキン	RR-055MST	580-0826000	¥840
		RR-100MST	580-0831000	¥893
	蒸気口セット（パッキン付）	グレー	095-264-000	¥1,260
		ブラック	095-265-000	
	蒸気口パッキン A		580-0824000	¥336
	蒸気口パッキン B		580-0823000	¥231

	部品名	部品コードまたは型式	
別売品	しゃもじ	086-012-000	¥105

	品名	ガス種	長さ（m）	型式	希望小売価格（税込）
別売品	ガスコード	都市ガス（12A・13A）	0.5	RGH-05NK	¥3,360
			1	RGH-10NK	¥3,570
			1.5	RGH-15NK	¥3,990
			2	RGH-20NK	¥4,410
		プロパンガス（ＬＰ）	0.5	RGH-05PK	¥3,360
			1	RGH-10PK	¥3,570
			1.5	RGH-15PK	¥3,990
			2	RGH-20PK	¥4,410

※ 2013年5月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

- ガスコードはガス種をお確かめのうえ、設置場所に合った長さのガスコードをお買い求めください。都市ガス（12A・13A）用はCIPマーク、プロパンガス（LP）用はLIAマークが表示されているガスコードをお買い求めいただくことをおすすめします。
- ガスコードはガスコードの取扱説明書をよくご確認のうえ、正しくご使用ください。

●**炊飯釜**（フッ素コート）
使っているうちに、フッ素コートに色むら・はがれができることがありますが衛生上問題ありません。万一食べてしまっても食品衛生法の基準内で問題はありません。ご使用に不便をきたすようになりましたら、炊飯釜だけをお買い求めください。また、炊飯釜が変形した場合は炊飯釜の交換が必要です。

●当社交換部品・お手入れ品の販売サイト（R.STYLE）では、上記以外の消耗部品やお手入れ品などを幅広く取り扱っております。本製品の交換部品は、お客様自身でお取り替えできる部品が対象です。

弊社製品の消耗部品・お手入れ品をインターネット販売サイトよりご注文いただけます。
http://www.rinnai-style.jp/

仕様・寸法図

仕　様

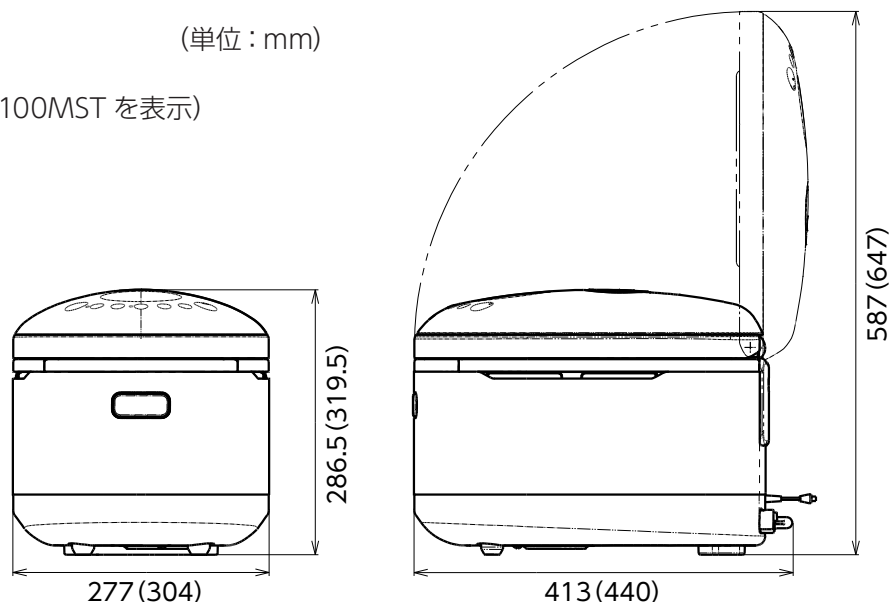
品名		RR-055MST (SL) RR-055MST (BK)	RR-100MST (SL) RR-100MST (BK)
炊飯量（カップ）	本焚白米、白米 L（カップ）	0.18 ～ 1.0（1 ～ 5.5）	0.36 ～ 1.98（2 ～ 11）
	白米急ぎ L（カップ）	0.17 ～ 0.94（1 ～ 5.5）無洗米	0.34 ～ 1.87（2 ～ 11）無洗米
	炊き込み L（カップ）	0.18 ～ 0.72（1 ～ 4）	0.36 ～ 1.44（2 ～ 8）
	おこわ カップ	2 ～ 4	3 ～ 7
	全がゆ カップ	0.5 ～ 2.0	0.5 ～ 2.0
	7分がゆ カップ	0.5 ～ 1.5	0.5 ～ 2.0
	玄米 カップ	1 ～ 4	2 ～ 8
外形寸法	高さ（㎜）	286.5	319.5
	幅（㎜）	277	304
	奥行（㎜）	413	440
質量（kg）		10.0	11.5
ガス接続		ガスコード（小口径迅速継手付）	
電源		AC100V　50-60Hz	
消費電力	炊飯時（W）	16	16
	定格消費電力（W）	213	285
	待機時消費電力（W）	1.0 以下	1.0 以下
点火方式		連続スパーク点火	
電源コードの長さ（m）		1.4	
付属品		専用カップ（精白米用・無洗米用各1 個）・しゃもじ・取扱説明書・連絡先一覧表	

※仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

使用ガス／使用ガスグループ ＼ 形式の呼び		1 時間当たりのガス消費量	
		RR-055MST	RR-100MST
都市ガス	13A	2.15kW	2.15kW
	12A	2.00kW	2.00kW
LPガス用		2.15kW	2.33kW

寸法図

（単位：mm）

RR-055MST（カッコ内はRR-100MST を表示）

長期間使用しない場合／アフターサービス

長期間使用しない場合

●ガス栓を閉め、電源プラグをコンセントから抜き、ガスコードを取りはずしてください。
●各部の汚れを取り除き、十分に乾燥してからほこりなどの異物が入らないようにビニールに包み、お買い上げになったときの箱に入れ湿気やほこりの少ない所へ保管してください。
●ガス通路部（ガス接続口）には、ほこりが入ってガス通路をつまらせないように、お買い上げになった際に取り付けられていたキャップをガス接続口にはめてください。

アフターサービス

修理を依頼されるときは	『よくあるご質問（Q&A）』、『ブザーが鳴ったり、こんな表示が出たら』をもう一度ご覧になって確認してください。それでも不具合のある場合や不明な場合は、ご自分で修理なさらずにもよりの販売店、またはフリーダイヤルへご相談ください。アフターサービスをお申し付けの際は、次のことをお知らせください。 （1）製品名・ガス種類（☞ 5 ページ） （2）形式の呼び（銘板表示のもの）（☞ 5 ページ） （3）故障または異常の内容（できるだけ詳しく） （4）ご住所・お名前・電話番号・道順　（5）訪問ご希望日
保証について	当社は保証書に記載してあるように、機器の販売後、機器に故障がある場合、一定期間と一定条件のもとに無料修理に応ずることをお約束します。（詳細は保証書をご覧ください）保証書を紛失されますと無料修理期間であっても修理費をいただく場合がありますので大切に保管してください。
炊飯釜 3 年保証について	● 3 年保証の対象は内面のフッ素コートのみです。内面のフッ素コート以外は、機器本体と同じ保証期間です。 ●保証期間は、お買い上げの日から 3 年間とします。 ●以下の場合は、保証期間内でも有料とさせて頂きます。 ・炊飯釜でお米を洗った場合。 ・クレンザーなどの研磨効果の高い洗剤を使用した場合。 ・炊き込みごはんなど調味料を使った状態で長時間放置したり、保温した場合。 ・炊飯釜の中で酢などの強い酸性のものを使用した場合。 ・ごはんのこびりつきを無理にはがした場合。 ・研磨効果の高い洗剤、金属たわしや硬いスポンジで洗った場合。 ・金属製のおたま、スプーン、泡立て器や食器など硬いものを入れて使用した場合。 ・台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤を使用した場合。 ・食器洗い乾燥機でお手入れした場合。 ・使用開始後に落下などの取扱不注意による変形の場合。 ・その他、取扱説明書で禁止している使いかたをした場合。
補修用性能部品の保有期間について	●当製品の製造打ち切り後6年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。 ●保証期間が過ぎていても、修理すれば機能が維持できる場合は、有料で修理します。
転居されるとき	ガスには都市ガス数種類および LP ガスの区分があります。ガスの種類（ガスグループ）が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認のうえ、転居先のもよりのガス事業者にご相談ください。この場合、保証期間内でも、調整・改造に要する費用は有料となります。ただし、ガスの種類によっては調整できない場合があります。
アフターサービスなどについてわからないとき	お買い上げの販売店か別添の「連絡先一覧表」を参照していただき、もよりの当社事業所にご連絡ください。また、リンナイフリーダイヤル をご利用ください。 **0120-054-321**
お客様の個人情報の取り扱いについて	●当社は、お客様よりお知らせいただいたお客様のお名前・ご住所・電話番号などの個人情報を、サービス活動および安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。 ●当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく義務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

形式の呼び　RR-055MST (SL)、RR-055MST (BK)
RR-100MST (SL)、RR-100MST (BK)

リンナイ　電子ジャー付ガス炊飯器　保証書

この製品は厳密なる品質管理および検査を経てお届けしたものです。
本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

記

1. 保証期間は、お買い上げの日から１年間とし、機器本体を対象とします。
なお、下記の部品については、別途以下の年数を保証いたします。
炊飯釜………3 年（但し、免責事項については、49 ページのアフターサービスの項を参照ください。）
保証期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
2. ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
3. ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、別添の「連絡先」一覧表をご覧の上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所などにご相談ください。
4. 本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
5. 保証についての規定は下記をご覧ください。

見本

無料修理規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店またはもよりの当社窓口が無料修理いたします。
2. 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店にご依頼の上、出張修理に際して本書をご提示ください。
なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
(イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
(ロ) お買い上げ後の取付場所の移動、落下などによる故障および損傷。
(ハ) 犬・猫・鳥・鼠・くも・ゴキブリなどの小動物や昆虫類の侵入などに起因する不具合。
(ニ) 火災、水害、地震、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
(ホ) 一般家庭以外（例えば、業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
(ヘ) 本書の提示がない場合。
(ト) 本書にお買い上げ年月日、販売店名の記入のない場合あるいは字句が書き替えられた場合。
(チ) 指定外の燃料の使用、燃料の供給事情による故障および損傷。
(リ) ご転居などによる熱量変更に伴う改造・調整の場合。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別添の「連絡先」一覧表をご覧の上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所などにお問い合わせください。
※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは 49 ページをご覧ください。

お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	年　　月　　日

販売店名		扱者印	
住所			
電話番号			

お客様へ

この保証書をお受取りになるときにお買い上げ日、販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。

リンナイ株式会社
〒454-0802　名古屋市中川区福住町2番26号
TEL 代表 052 (361) 8211

製品についてのお問い合わせは

支社・支店	電話	住所
本社	☎052(361)8211	〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関東支社	☎03(3471)9047	〒140-0002 東京都品川区東品川1−6−6
東京支店	☎03(3471)9047	〒140-0002 東京都品川区東品川1−6−6
北関東支店	☎048(667)4321	〒331-0811 さいたま市北区吉野町１丁目396−1
東関東支店	☎043(273)3360	〒261-0026 千葉市美浜区幕張西2丁目7−1
南関東支店	☎045(320)3051	〒221-0856 横浜市神奈川区三ツ沢上町4番10号
東北支社	☎022(288)3251	〒984-0038 仙台市若林区伊在字東通20−1
北海道支店	☎011(281)2506	〒060-0031 札幌市中央区北一条東2丁目
新潟支店	☎025(247)6610	〒950-0864 新潟市東区紫竹2丁目1−74
中部支社	☎052(363)8001	〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関西支社	☎06(6786)3612	〒550-0014 大阪市西区北堀江3丁目10番21号
中国支店	☎082(277)5131	〒733-0833 広島市西区商工センター4丁目2−1
四国支店	☎087(821)8055	〒760-0066 高松市福岡町2丁目11番6号
九州支社	☎092(281)3234	〒812-0029 福岡市博多区古門戸町2番3号

修理についてのお問い合わせは

JR0001-030X01 (00)
13.05
06000004231100